

DOLCI E DESSERT

Panettone farcito

Tradizione: Lombardia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Panettone	1
Mandorle a filetti	100 g
Rum	10 cl
Mascarpone	600 g
Uova	5
Frutti di bosco	300 g
Zucchero a velo	120 g
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Setacciare lo zucchero e lavorarlo con il mascarpone. Aggiungere il rum e i tuorli e lavorare il composto per ottenere una crema gonfia e spumosa. Coprire con una pellicola e lasciarla riposare in frigo per un'ora.
- 2 Intanto far scongelare i frutti di bosco, scolarli bene, sminuzzarli e velarli con lo zucchero a velo. Mettere in frigo.
- 3 Montare gli albumi a neve ferma (con un pizzico di sale), unire al mascarpone e aggiungere i frutti di bosco, facendo attenzione a non smontare il composto.
- 4 Tagliare il panettone in più strati orizzontali. Farcire ogni strato con la crema, rimettere insieme il panettone, spalmare tutta la superficie con la restante crema e cospargere con le fettine di mandorle. Servire subito.