

Rotolo di pandoro

INGREDIENTI:

1 pandoro,
500 gr di mascarpone,
300 gr di nutella,
150 ml di caffè leggero,
4 cucchiaini di liquore all'anice,
400 ml di panna da montare,
2 cucchiaini di zucchero se si vuole la panna dolce oppure omettere,
cacao in polvere per decorare.

Togliere la base e la cima del pandoro e tagliarlo a fette di circa 2 cm.
Sovrapporre più fogli di pellicola per avere una superficie più grande su cui lavorare.
Distendere le fette di pandoro sulla pellicola sovrapponendole leggermente fino a creare un rettangolo, schiacciare con un matterello in modo che si formi uno strato compatto e omogeneo.

Unire il caffè con il liquore e bagnare leggermente il pandoro senza inzupparlo troppo.

Mischiare il mascarpone con la nutella e fare uno strato sul pandoro e arrotolare il tutto aiutandosi con la pellicola e riporre in frigo per qualche ora in modo che si rassodi un po'.

Tagliarlo in obliquo una parte più grande e una più piccola, prendere quest'ultima e metterla attaccata lateralmente al tronchetto in modo da formare un altro ramo ricoprire con la panna montata spalmata su tutta la superficie in maniera grossolana e spolverizzare con il cacao.