

# MERENDA TIRAMISÙ AL PANETTONE

DIFFICOLTÀ ●●○○○

TEMPO 40 MIN



## ingredienti

- 180 g di panettone
- 100 g di mascarpone
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 g di zucchero semolato
- 70 g di panna
- 3 tazzine di caffè d'orzo lungo
- 20 g di cacao amaro
- 3 arance
- 40 g di cioccolato fondente

### Procedimento

Bagnate il panettone tagliato a fettine con il caffè d'orzo lungo, ponetelo in uno stampino, a parte portate a bollore acqua e zucchero e uniteli a filo sui tuorli; montateli e aggiungeteci il mascarpone con la panna montata, unite la crema nella base dello stampino dove avete messo il panettone, fate riposare il tutto in frigorifero, spolverate con cacao, decorate con arance scaloppate a vivo e cioccolato fondente sciolto.

www.raigulp.rai.it



### @ChefCirciello

Un'idea particolare da realizzare durante le festività di Natale, anche dopo, con gli avanzi del panettone. Mi raccomando, quando acquistate i prodotti confezionati leggete l'etichetta: non ci devono essere grassi idrogenati e olio di palma!!

	adulto	bambino
Porzione Gr. netti a crudo	231	119
Porzione Gr. netti cotto	231,0	119
kcal	693,2	325,9
kJ	2902,1	1364,3
proteine	17,2 g	9,5 g
grassi	44,3 g	20,5 g
zuccheri	58,2 g	26,6 g
fibre	8,5 g	5,3 g

"Guarda le Ricette"

