

Alberelli di pandoro con crema pasticcera e ribes

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



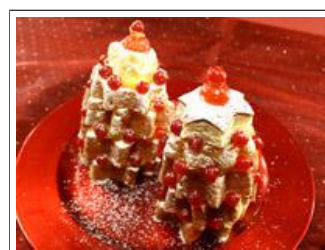
Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Dosi per: 2 persone
 Costo: Medio	 Difficoltà: Media







Nota Aggiuntiva: + il tempo di cottura e raffreddamento della crema pasticcera

Gli **alberelli di pandoro, con crema pasticcera e ribes**, sono degli sfiziosi e allegridessert da servire durante le feste alla fine di un pasto tradizionale Natalizio o come merenda o spuntino.

La simpatica veste di **alberello di Natale**, preparato con il classico pandoro farcito di fine crema pasticcera e guarnito con ribes rossi, renderà questo dessert particolarmente **invitante** e sarà un'ottima alternativa alla solita fetta di Pandoro.



Ingredienti

>> Ciliegie candite 1	
>> Grand Marnier a piacere	
>> Pandoro 2 piccoli	
>> Ribes rossi 2-3 grappolini	
>> Zucchero al velo per cospargere	
>> Crema pasticcera 5-6 cucchiaini	

Preparazione

Preparate la crema pasticcera secondo la nostra ricetta oppure, per sveltire l'esecuzione, compratela già pronta.

Lavate e asciugate velocemente i **ribes**, togliendo ogni singolo frutto dal grappolo. Prendete i pandorini, sdraiateli sul fianco e **tagliateli a fette** dello spessore di circa 1 cm e ½, in modo da ottenere delle **sezioni a forma di stella**. Spruzzate le varie fette con del Grand Marnier (oppure Cointreau, Maraschino, Mandarinetto, ecc..) e ponete la fetta più larga su di un piatto da portata: mettete al centro di essa un cucchiaino colmo di crema pasticcera, poi coprite con un'altra fetta più piccola di pandorino, facendo attenzione ad intersecare (e non a sovrapporre) le punte delle stelle: ripetete la stessa operazione con fette sempre più piccole, fino all'esaurimento delle stesse.

Per quanto riguarda la punta dell'alberello, io ho ritagliato con un tagliapasta a forma di stella la fetta di pandorino più piccola in modo da renderla ancora più sagomata.

In questo modo avrete ottenuto un piccolo **alberello di Natale di pandoro e crema pasticcera**: in cima all'alberello ponete mezza ciliegia candita, e sopra di essa una pallina di ribes tinta nella crema pasticcera: adagiate i rossi frutti di ribes su tutto l'alberello come se fossero **palline di Natale**, sfruttando l'azione collante della crema pasticcera (laddove non ce ne sia, intingete il ribes nella crema e poi posizionatele sul dolce). Cospargete il tutto di abbondante zucchero al velo e servite.

Consiglio

Potete **preparare** gli alberelli di pandoro anche **qualche ora prima**, ma non cospargeteli di zucchero al velo: avvolgeteli nella pellicola trasparente e metteteli nel frigorifero. Qualche minuto prima di servirli, tirateli fuori dal frigorifero, cospargeteli di zucchero al velo e serviteli.

