

PANETTONE FARCITO CON CREMA PASTICCERA

- 1 PANETTONE DA KG. 1
- ½ LITRO DI LATTE
- GR.100 DI ZUCCHERO
- GR. 30 DI FARINA
- 4 TUORLI DI UOVO
- 1 BUSTINA DI VANIGLIA
- LA BUCCIA DI UN LIMONE NON TRATTATO
- GR.100 DI PANNA FRESCA DA MONTARE (A PIACERE)
- ½ BICCHIERE DI RHUM O ALTRO LIQUORE

- CREMA PASTICCERA:

In un tegame portare a bollore ½ litro di latte con la buccia di un limone ed una bustina di vanillina e lasciarlo riposare.

Con un frullino montare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a che il composto non diventa gonfio e spumoso e aggiungere la farina mescolando energicamente.

In un altro tegame versare la crema ottenuta ed amalgamare con il latte colato e versato lentamente.

Continuare a mescolare la crema pasticcera a fuoco basso fino a farla bollire per pochi minuti, quindi lasciarla raffreddare.

A piacere montare la panna con un cucchiaino di zucchero e amalgamarla alla crema pasticcera.

Tagliare il panettone a fette orizzontali (tre o quattro) e spruzzarle con il liquore quindi ricoprire ogni fetta con la crema e poi ricostruire il panettone. Tenere in frigorifero fino al momento di servire a tavola.

Si potrebbe anche tagliare una fetta dalla parte superiore del panettone , quindi levare una buona parte dell'interno e, dopo averlo versato in una zuppiera con il liquore amalgamarlo alla crema pasticcera e riempire nuovamente il panettone e ricoprirlo con la fetta che farà da coperchio. Tenere in frigorifero fino al momento di servire a tavola

Giuseppe Frassinelli