

PANETTONE FARCITO Ricetta di Luciana

Ingredienti

1 panettone classico
gr.400 panna
n° 2 tuorli
¼ di latte
3 cucchiaini zucchero
Maraschino q.b.
gr.100 cioccolato fondente
2 cucchiaini farina
gr. 100 di croccante
gr. 50 canditi (arancia e cedro)

Tagliare il cappello del panettone, svuotarlo della parte centrale lasciando ai lati e sul fondo circa 2 cm.

Spruzzare con il maraschino e mettere in frigorifero.

Con due tuorli, la farina, lo zucchero e il latte preparare una crema pasticcera.

Raffreddare e unire metà del cioccolato a pezzetti, il croccante tritato e i canditi a dadini.

Incorporare alla crema gr. 200 di panna montata.

Versare nel panettone metà della crema composta, poi distribuite briciole ricavate dalla parte centrale del panettone e spruzzarle di maraschino .

Versare la seconda metà della crema composta e sopra l'altra metà della panna montata e il cioccolato a pezzettini.

Sistemare il cappello del panettone spruzzato di maraschino.

Avvolgere in carta oleata e passarlo in frigorifero per alcune ore (anche una notte)

Per chi volesse fare il croccante in casa procedere nel seguente modo con gli ingredienti sotto elencati.

gr. 50 mandorle pelate

gr.50 zucchero

3 cucchiaini acqua

Una spruzzata di limone

In un padellino mettere sul fuoco, lo zucchero con l'acqua fino a quando diventerà color caramello, aggiungere le mandorle e amalgamare bene..

Versare su una piastra di marmo o un tagliere unta di olio di mandorle (o di semi non di oliva) il caramello e le mandorle. Raffreddare poi tagliare e tritare nel mixer

Luciana Emerici