

le ricette di Sonia Peronaci

Delizie al pandoro e pistacchio



Preparazione: 1 ora



Cottura: 5 minuti



Riposo: 2,5 ore

INGREDIENTI PER 6 MONOPORZIONI

PER LA BASE

pandoro 750 g

PER LA BAGNA ALLA VANIGLIA

zucchero 50 g

acqua 50 g

vaniglia 1 cucchiaino di estratto

PER COMPLETARE

granella di pistacchi 200 g

PER IL RIPIENO

Magnum Algida pistacchio 2

PER LA GLASSA PINGUINO

cioccolato fondante 450 g

burro di cacao 200 g

olio di semi di girasole 40 g

PROCEDIMENTO

PER LA BAGNA

Metti in un pentolino, l'acqua, lo zucchero e l'estratto di vaniglia e porta a bollore mescolando fino a che lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Quindi spegni il fuoco e lascia raffreddare.

PER LE BASI

Taglia il pandoro in sezioni orizzontali spesse 5 mm. Quindi coppale in modo da ottenere 6 dischi da 8,5 cm e 6 dischi da 7 cm.

Prendi i dischi più grandi e usali per foderare altrettanti stampini a semisfera con diametro da 7 cm e altezza da 3,5 cm, quindi inumidiscili con la bagna preparata.

PER IL RIPIENO

Prendi i gelati al pistacchio, elimina i bastoncini di legno e tritali grossolanamente a coltello, quindi usali per riempire le cupole rivestite di pandoro e chiudi tutto con i dischetti di pandoro più piccoli, anch'essi inumiditi solo su un lato con la bagna, facendo sì che questo rimanga verso l'interno del dolce.

A questo punto metti tutto in freezer a congelare per 2 ore.

PER LA GLASSA PINGUINO

Fai sciogliere al microonde o a bagnomaria il cioccolato insieme al burro di cacao. Mischia per bene i due ingredienti sciolti e aggiungi anche l'olio di semi di girasole e la granella di pistacchi, mescolando con una frusta.

Attendi che la temperatura della glassa scenda fino a 30-32* e immergi uno a uno i tuoi dolcetti congelati con la calotta all'ingiù e poi rigirali nella glassa con una spatolina o forchetta in modo da rivestirli completamente. Lascia sgocciolare l'eccesso di glassa, disponi le delizie su una gratella appoggiata su una placca da forno, poi mettili in freezer su un vassoio foderato di carta forno a raffreddare per 10 minuti in modo che la copertura si rapprenda.

Le tue delizie al pandoro e pistacchio sono pronte per essere gustate, oppure per essere tenute in freezer e gustate più avanti.