

Stelle di pandoro natalizia: come farla con la crema chantilly alla cannella



di Rina Zamorra - 23/10/2018 15:44 | aggiornato 23/10/2018 15:49

Le stelle di pandoro ti consentono di usare in maniera originale il dolce natalizio per eccellenza: la farcitura è costituita da una crema chantilly alla cannella.



iStock

Le **stelle di pandoro** sono una maniera semplice e simpatica per usare un classico della pasticceria di Natale. Puoi usare sia un pandoro artigianale che uno acquistato in un supermercato. L'importante è che sia di buona qualità e sia morbido, come dovrebbe essere questo dolce di origine veronese.

Le stelle di pandoro sono sicuramente indicate per i bambini, che a Natale le adoreranno. Questo significa, però, che non potrai bagnare il pandoro con il liquore ma dovrai farlo con una bagna al **succo di albicocca**. Al posto del succo già pronto, potresti anche utilizzare del succo d'arancia fatto in casa. L'aroma agrumato sarà ancora più piacevole.

La ricetta delle stelle di pandoro

La nostra ricetta natalizia è semplicissima perché prevede una farcitura a base di crema chantilly. Ma attenzione, non si tratta di chantilly semplice. Dovrai, infatti, aromatizzarla alla cannella per conferirle un sapore ancora più natalizio.

In realtà, le stelle di pandoro sono molto versatili e puoi usare anche Nutella, gelato alla crema oppure una classica crema pasticcera. Lo stesso discorso vale per la decorazione per la quale puoi davvero sbizzarrirti, dalle **gocce di cioccolato** alle palline di zucchero dorato fino alle ciliegie candite. Le rimanenze di pandoro non utilizzabili per la ricetta sono perfette a scopo decorativo. Ti servono degli stampini a forma di stella per biscotti e trasformerai il pandoro inutilizzato in piccole stelline da mettere accanto alla stella più grande farcita.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Torte

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

30 minuti

Dosi

6 persone

Ingredienti

Pandoro

1

Panna fresca liquida

250 gr

Cannella in polvere

q.b.

Succo d'arancia/succo di frutta

q.b.

Zucchero a velo

35 gr

Preparazione

1. Taglia il pandoro in modo da avere una stella dell'altezza di 10 cm. Devi cioè ottenere una fetta unica.
2. Spennella la stella con il succo d'arancia e intanto prepara la crema. Metti una ciotola in frigorifero e falla raffreddare per circa mezz'ora.
3. Quando la ciotola è fredda, metti all'interno la panna e la cannella e inizia a montare con uno sbattitore elettrico a media velocità.

4. Non appena la panna è semi montata, spegni lo sbattitore e aggiungi lo zucchero a velo a pioggia usando un setaccio.
5. Mescola i due ingredienti usando lo sbattitore a velocità moderata fino a quando la panna non sarà montata.
6. Decora la stella di pandoro con la crema chantilly alla cannella e con qualche scaglia di cioccolato.

Vota la ricetta

