



Delizia di Natale



Zuccherissimo



Difficoltà alta



30 minuti

Ingredienti per la Delizia di Natale.

1 Pan di Spagna

100 g Bagna per dolci al maraschino

400 g Crema allo zabaione

200 g Farina di mandorle

200 g Zuccherissimo

50 g Albumi d'uovo (circa 2)

100 g Gelatina di frutta

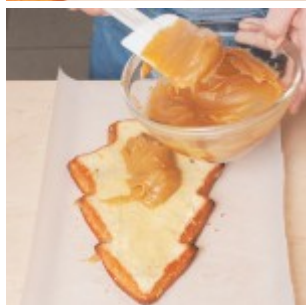
A piacere Ciliegie candite rosse

A piacere Gherigli di noce e mandorle pelate

Procedimento



1. Preparate il Pan di Spagna e cuocetelo in uno stampo di latta o silicone a forma di Albero di Natale. Fatelo raffreddare e tagliatelo in 3 strati sopra un foglio di carta forno.



2. Bagnate il primo strato con la bagna per dolci al maraschino e farcite con la crema allo zabaione; fate lo stesso con il secondo strato. Sistemate l'ultimo strato di Pan di Spagna e ricoprite tutto il dolce con uno strato sottilissimo di crema allo zabaione. Lasciate quindi asciugare per circa 1 ora a temperatura ambiente.



3. Nel frattempo, mescolate con un cucchiaino di legno la farina di mandorle e lo zucchero, quindi amalgamate anche l'albume d'uovo, ottenendo un composto plastico ed omogeneo.



4. Ricoprire tutto il dolce con il marzapane ottenuto, utilizzando una sac a poche con bocchetta liscia o rigata. Decorate la superficie con le ciliegie candite tagliate a metà ed i gherigli di noci e mandorle. Fate asciugare il dolce per 24 ore a temperatura ambiente.



5. Il giorno dopo, fate cuocere in forno caldo a 185°C per circa 12/15 minuti finché il marzapane non sarà ben dorato. Lasciatelo raffreddare, quindi lucidatelo con gelatina bollente.