

# Zuccotto al tiramisù

Lo **Zuccotto al tiramisù**, si prepara davvero in pochissimo tempo ed è una di quelle ricette dove possiamo utilizzare le rimanenze delle festività come colombe, pandori, panettoni etc... una ricetta svuota dispensa per capirci!

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo in frigorifero: 6-7 ore

Dosi per: 1 zuccotto

## Ingredienti per lo zuccotto

Pan di spagna (colomba, panettone o pandoro) q.b.

500 gr di panna fresca

200 gr di mascarpone

100 gr di zucchero a velo

aroma vaniglia q.b.

150ml di caffè

cacao amaro in polvere q.b.

## Preparazione del ripieno

1. Per preparare lo Zuccotto, in una ciotola lavoriamo il mascarpone con lo zucchero a velo e qualche goccia di aroma di vaniglia.
2. In una seconda ciotola montiamo la panna fresca.
3. Incorporiamo la panna al mascarpone con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
4. Copriamo la farcitura e poniamola in frigorifero.

## Preparazione della base

1. Foderiamo uno stampo semisfera con della pellicola alimentare
2. Adagiamo quindi le fette di pandispagna (o colomba) fino a ricoprirla completamente, lasciando libera la cavità interna che andrà a contenere il ripieno.
3. Bagnamo il pandispagna con del caffè.

## Assemblaggio dello zuccotto

1. Versiamo il ripieno all'interno dello stampo e chiudiamo il tutto con un ultimo strato di pandispagna.
2. Copriamo con pellicola alimentare e riponiamo in freezer per almeno 6-7 ore.
3. Trascorso il tempo necessario, smodelliamo lo zuccotto e poniamolo su un piatto, utilizziamo il ripieno rimasto per glassarlo.
4. Aggiungiamo in ultimo una spolverata di cacao amaro in polvere!

---

**Conservazione:** Lo **zuccotto al tiramisù**, può essere conservato in freezer fino a 2-3 mesi.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)







