

## COPPA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

E la nocciola mano nella mano con l'arancia si tuffò nel mascarpone ...

### **Ingredienti:**

70 g di pan di spezie  
1 tuorlo  
50 g di zucchero  
1 arancia non trattata  
succo di limone  
100 g di mascarpone  
50 g di crema pasticciera  
liquore all'arancia  
2 cucchiaini di arachidi o nocciole pralinate  
2 cucchiaini di scorzette d'arancia candite tritate



### **Preparazione:**

Fare la crema. Mettere il tuorlo nella ciotola, aggiungere 25 g di zucchero e lavorare gli ingredienti con la frusta, fino a ottenere un composto chiaro e soffice. Incorporare il mascarpone, 1 cucchiaino alla volta, continuando a montare con la frusta. Aromatizzare la crema con 1 cucchiaino di liquore e la scorza dell'arancia lavata, asciugata e grattugiata.

Preparare il caramello. Versare lo zucchero rimasto nel pentolino. Aggiungere 1 cucchiaino di acqua fredda, 2 gocce di succo di limone e portare a ebollizione a fuoco basso, mescolando con un cucchiaino di legno. Cucinare per circa 3 minuti, senza più mescolare, per evitare che lo zucchero fuso si attacchi al cucchiaino. Far caramellare il composto, senza mescolarlo, per circa 2-3 minuti.

Completare e servire. Sbriciolare il pan di spezie piuttosto grossolanamente con le mani e suddividerne metà in 4 coppette individuali. Versare sopra uno strato uniforme di caramello e uno di crema pasticciera. Proseguire con un altro strato di pan di spezie e uno di caramello. Completare con uno strato uniforme di crema al mascarpone. Mettere le coppette per circa 10 minuti nel freezer, poi toglierle e decorare con le arachidi o nocciole pralinate sbriciolate grossolanamente. Spolverizzare con le scorzette candite e servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>