

GÂTEAU DE NOËL À L'ITALIENNE



Par

Nigella Lawson




Dans

Nigellissima

INGRÉDIENTS :

- 625 g de panettone (ou pandoro)
- 6 c. à soupe de liqueur de tuaca
- 2 gros œufs (à température ambiante)
- 75 g de sucre en poudre
- 500 g de mascarpone (à température ambiante)
- 250 ml de crème liquide entière (à température ambiante)
- 12,5 cl de marsala
- 75 g de marrons glacés
- 125 g de mini pépites de chocolat (ou pépites de chocolat ordinaires ou chocolat finement haché)
- 100 g de pistaches décortiquées hachées
- 2 c. à soupe de graines de grenade

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  12 personnes
-  Facile

RECETTE :

1. À l'aide d'un couteau à dents, coupez le panettone ou le pandoro en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Utilisez-en 1/3 pour recouvrir le fond d'un moule à gâteau de 22 ou 23 cm de diamètre. Découpez des morceaux de gâteau pour combler les éventuels trous. Imbibez la base de panettone de 2 cuillères à soupe de Tuaca.
2. Préparez la garniture. Dans le bol d'un robot ménager, mélangez les œufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange ait augmenté de volume et devienne mousseux. À vitesse lente, incorporez au fur et à mesure le mascarpone, la crème liquide et le Marsala. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne une crème onctueuse. Réservez au réfrigérateur 250 ml de crème dans un bol recouvert de film alimentaire (elle servira à napper le gâteau avant de le servir).
3. Émiettez les marrons glacés dans le bol de crème au mascarpone. Ajoutez 100 g de pépites de chocolat, 75 g de pistaches hachées. Mélangez.
4. Versez la moitié de préparation dans le moule. Égalisez, lissez. Recouvrez d'une couche de tranches de panettone. Imbibez de 2 cuillères à soupe de Tuaca. Étalez le reste de la crème et terminez par une dernière couche de panettone imbibé du reste de liqueur. Recouvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur toute une nuit ou jusqu'à 2 jours.
5. Lorsque vous êtes prêt à servir, sortez le gâteau du réfrigérateur, démoulez-le sur une assiette ou un plat de service et nappez le dessus de crème au mascarpone réservée.

6. Décorez du reste des pépites de chocolat et de pistaches sur le dessus - et les côtés du gâteau si vous souhaitez - et parsemez de graines de grenade.