

Sformatino di pandoro con mele e crema

- Ingredienti per 4 persone
- 4 tuorli
- 160 gr. di zucchero
- 80 gr. di farina
- 1/2 litro di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 1 mela renetta
- 1 pandoro
- zucchero di canna q.b.

Sbucciamo la mela e affettiamola. Scaldiamo in un pentolino il latte e aggiungiamo meta' zucchero. Mescoliamo e uniamo i semi della vaniglia. In un altro pentolino mettiamo i tuorli con il restante zucchero. Amalgamiamo con un cucchiaino e uniamo la farina. Versiamo piano piano il latte, continuando a mescolare, e cuociamo finche' il composto diventa denso. Spegliamo e facciamo raffreddare la crema. Tagliamo il pandoro in modo da ricavare tante fette abbastanza ampie e regolari. Usiamole per foderare il fondo e i bordi di uno stampo da plumcake, rifilandole opportunamente. Farciamo il dolce alternando fette di mele e di pandoro. Ricopriamo il tutto con la crema e spolveriamo con lo zucchero di canna. Guarniamo con i pezzetti di mela rimanenti e inforniamo sotto il grill per 10 minuti. Prima di sfornarlo, lasciamolo raffreddare.