

Procedimento per preparare lo zuccotto:

Mettete il mascarpone in una ciotola insieme allo zucchero e mescolate bene con un cucchiaio. Montate la panna a neve fermissima e unitela a poco a poco al mascarpone mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

- 1) Prendete una ciotola e rivestitela di pellicola trasparente.
- 2) Mettete un pochino di latte in una tazza e pucciate velocemente tre quarti della quantità dei pavesini e iniziate a posizionarli dentro alla ciotola cercando di essere ordinati.



- 3) Mettete metà della crema per il ripieno sopra ai biscotti inzuppati poi fate uno strato di nutella (se volete anche uno di biscotti) e poi ricoprite con la restante crema.

- 4) Fate la copertura con i biscotti inzuppati nel latte, coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigo per 3 ore circa oppure in freezer per 45 minuti. Trascorso questo tempo togliete lo zuccotto dal frigo e capovolgetelo sul piatto da portata. Se volete potete spolverizzarlo con cacao amaro.

Consiglio: Si conserva in frigo per due o tre giorni e in freezer per due settimane ma tiratelo fuori almeno mezz'ora prima di servirlo. Potete sostituire i pavesini al cacao con altri biscotti e potete variare le quantità di mascarpone e panna.

Ingredienti:

300 gr di pavesini al cacao circa;
(potete usare anche quelli normali ovviamente)
latte per inzuppare

per il ripieno:

250 gr mascarpone
500 gr panna fresca da montare
70 gr zucchero
100 gr nutella

