



## Porcospino Romagnolo



[Stampa ricetta](#)

## Porcospino Romagnolo

Avete mai sentito parlare del porcospino?

È un dolce tipico della tradizione romagnola, ideale da mangiare nel periodo invernale soprattutto a Natale magari in alternativa al classico Tiramisù.

Oltre ad avere un aspetto simpatico è davvero squisito e tanto divertente da preparare insieme ai vostri bimbi.

Ricetta ideale anche per una torta di compleanno un po' originale.

Assolutamente da provare una volta nella vita!

Di seguito troverete il procedimento per preparare un porcospino perfetto.

Preparazione 1 h
Tempo totale 1 h

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: base per dolci, dessert, Dolci Natalizi, pasticceria

Difficoltà: media

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

## Ingredienti

- 500 g burro
- 5 tuorli uovo di gallina
- 250 g zucchero a velo
- 3 tazzine caffè ristretto
- 1 confezione savoiardi
- 250 g mandorle
- 2 tazzine amaretto in alternativa si può usare l'alchermes

## Istruzioni

1. Immergere le mandorle nell'acqua bollente per un minuto circa, lasciarle raffreddare per poi sbucciarle. Tagliatele verticalmente e tostatele al forno o in padella (le mandorle servono come decorazione, andranno a ricreare gli aculei del porcospino).
2. Unire il burro con lo zucchero a velo e con i rossi d'uovo. Montare a mano con una frusta fino a che non diventa un composto abbastanza fine. Aggiungere man mano le tazzine di caffè ristretto.
3. Far riposare la crema di burro in frigorifero per 15 minuti circa.
4. Bagnare i savoiardi nel caffè e nel liquore alchermes o nel liquore amaretto (in alternativa ai savoiardi si può utilizzare il pan di spagna o la ciambella) e preparare il primo strato del dolce all'interno di un vassoio (meglio se ovale).
5. Ricoprire il primo strato di savoiardi con la crema di burro. Procedere con gli strati fino all'esaurimento della crema ricreando la forma del porcospino (vedi foto sopra) aiutandosi magari con una spatola.
6. Fare raffreddare la torta nel frigorifero come minimo un paio d'ore (meglio se preparata il giorno prima) e poi qualche minuto prima di servire il dolce posizionare gli spini di mandorle verticalmente sul corpo del porcospino; non vanno inserite prima di servirlo perché potrebbero ammorbidirsi troppo stando nel frigorifero.
7. Abbellirlo ricreando gli occhi, il naso e le zampette con qualche pezzetto di cioccolato o con qualche chicco di caffè.

[Read More](#)

---