

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Rotolo al cioccolato con crema al cappuccino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **rotolo al cioccolato** con crema al cappuccino è una pausa golosa, destinata ad accontentare tutti i nostri sensi! La crema al cappuccino è proprio ciò che serve per tirarsi su di morale, la soffice consistenza del rotolo al cioccolato invita morso dopo morso... e che dire della ricchezza e del profumo? Un dolce generoso tutto per noi! Se amate i dolci al cioccolato poi, vi invitiamo a provare anche quest'altre ricetta: [torta](#) al cioccolato glassata, che buona!

## PER LA TORTA

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO 200 gr  
UOVA grandi (tuorli e albumi separati) - 6  
ZUCCHERO 130 gr  
VANIGLIA oppure 1 bustina di vanillina - 1  
cucchiaino da tè  
SALE 1 pizzico  
CREMOR TARTARO 1 pizzico

## PER LA CREMA AL CAPPUCCINO

PANNA fresca molto fredda - 350 gr  
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tavola  
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico  
ZUCCHERO A VELO 30 gr

## PER LA FINITURA

CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola  
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare la ricetta del rotolo al cioccolato con crema al cappuccino, innanzitutto preparate lo stampo, imburrandone uno rettangolare di 38 cm x 26 cm e foderatelo con della carta forno.



- 2 Fate fondere il cioccolato con 60 ml d'acqua mescolando fino ad ottenere un composto liscio; mettetelo da parte a raffreddare per 10 minuti.



**3** In una ciotola sbattete i tuorli con 70 g dello zucchero a disposizione fino a renderle chiare e spumose.





4 Incorporate i tuorli al cioccolato; aggiungete la vaniglia.





- 5 In un'altra ciotola montate gli albumi con il sale fino a che iniziano a schiumare, quindi, incorporate il cremor tartaro e montatele a neve.



6 A questo punto, aggiungete agli albumi lo zucchero rimasto e terminate di montarle a

neve ferma.



- 7** Incorporate 1/4 degli albumi nel composto al cioccolato, quando saranno ben incorporati aggiungete anche gli albumi rimasti.



- 8** Distribuite la pastella in modo omogeneo nella teglia preparata ed infornatela a 180°C per 12-15 minuti.



**9** Sfornate la base per il rotolo e fatela raffreddare completamente o in teglia o su di una griglia.

Nel frattempo preparate la farcia: miscelate in una ciotola la panna, il caffè solubile e montate il composto. Aggiungete lo zucchero a velo setacciato e montate ancora per qualche secondo. Coprite la ciotola con della pellicola e mettetela in frigorifero per 10 minuti.





**10** In una ciotolina miscelate il cacao amaro in polvere e lo zucchero a velo in pari quantità e distribuitene circa la metà sopra la base di torta per il rotolo.





**11** Coprite la torta con un foglio di carta forno e giratela.



**12** Distribuite la farcia, lasciandone un po' da parte per la decorazione finale, sulla base di torta lasciando circa 2 cm di bordo.



**13** Arrotolate la base di torta farcita aiutandovi con il foglio di carta forno sottostante.



**14** Fate raffreddare il rotolo per circa 30 minuti, quindi riprendetelo, paregiate le estremità.



**15** Ultimate la torta decorandola con ciuffetti di crema al cappuccino.



## CONSIGLIO

**La base del rotolo mi dà sempre qualche problema. Come posso fare?**

Per realizzare questo dolce al cioccolato il consiglio è di lavorare la base con tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

**La panna a me non si monta mai!**

Per montare bene la panna, pettila nel recipiente in cui la monterai almeno 30 minuti in frigorifero. Più sta e meglio è, deve essere ben fredda.

**Quale altra farcia posso abbinare?**

Puoi fare una semplice [crema al latte](#) adatta a tutti alla quale aggiungerai comunque la panna.

**Mi daresti altri suggerimenti per una merenda golosa?**

Puoi provare la [torta al cioccolato](#) e la [torta di mele semplice](#)