

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo con mousse al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PAN DI SPAGNA

3 uova
120 g di zucchero
75 g di farina
50 g di fecola di patate
1 bustina di vanillina
mezza bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale.

PER LA MOUSSE

125 g di cioccolato fondente
1 tuorlo
3 albumi
40 g di zucchero
30 g di burro
30 g di pistacchi tritati
scorza di mezza arancia grattugiata.

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



- 2 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 3 cucchiai di acqua bollente, unite 80 g di zucchero e continuate a montare.



- 3 Montare gli albumi con i restanti 40 g di zucchero ed il sale.



4 Unite gli albumi ai tuorli.

Quindi aggiungete farina, fecola e lievito setacciati e mescolare con un cucchiaino di legno.



5 Trasferite in una placca rettangolare 30x40 cm foderata con carta forno.



6 Infornare a 180°C per 15 minuti.



7 Una volta sfornato capovolgete sopra un canovaccio cosparso di zucchero e arrotolarlo.



8 Per la mousse: in una casseruola sciogliete il cioccolato ed il burro a bagnomaria.



9 Montare il tuorlo con lo zucchero e gli albumi con il sale.



10 Aggiungete ai tuorli il cioccolato tiepido.



11 Mescolare ed unite gli albumi.



12 Mettete in frigo a riposare per almeno 2 ore.

Farcite il rotolo e cospargete con i pistacchi tritati.



13 Arrotolate nuovamente.



14 Fate riposare in frigo almeno 5 ore.

Cospargete con zucchero a velo.



