

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo fantasia

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



200 g di panna montata

50 g di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Per la base: montare in una ciotola e con le fruste elettriche le uova con lo zucchero per 20 minuti.

Aggiungete la farina e la fecola setacciate, mescolare delicatamente aggiungendo anche l'aroma.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno ed infornare a 180°C per 20 minuti.

Trasferite la base sopra un panno pulito e bagnato con la carta forno verso l'alto, togliere la carta e arrotolare, fate raffreddare per bene.

Nel frattempo preparate la farcia mescolando la panna con le gocce di cioccolato.

Srotolate la base, bagnate con il succo di frutta e coprite con la panna, formate il rotolo e mettetelo in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo montare la panna per la decorazione, unite la purea e mescolate delicatamente.

Decorate il rotolo con il cioccolato fatto scendere a filo, con le codette, con ciuffi di panna alle fragole e con i confettini argentati.

