

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo Sacherbombe

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



ALCHERMES 60 ml

PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 350 gr

PREPARAZIONE



2 Riscaldare il forno a 180°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.



3 Aggiungete la farina ed il lievito e mescolare delicatamente.



4 Montare a neve gli albumi e uniteli al composto di tuorli e mescolare delicatamente.



5 Versare il composto in una placca rivestita di carta da forno e livellatelo bene.



6 Infornate per 30 minuti circa.

Nel frattempo preparate la crema al cioccolato mescolando insieme il burro morbido, il cacao, lo zucchero a velo ed il liquore.



7 Incorporate la panna montata.



8 Togliere il rotolo dal forno e bagnatelo con un pò di Alckermes, poi spalmare la crema al cioccolato.



9 Aggiungete uno strato abbondante di marmellata.



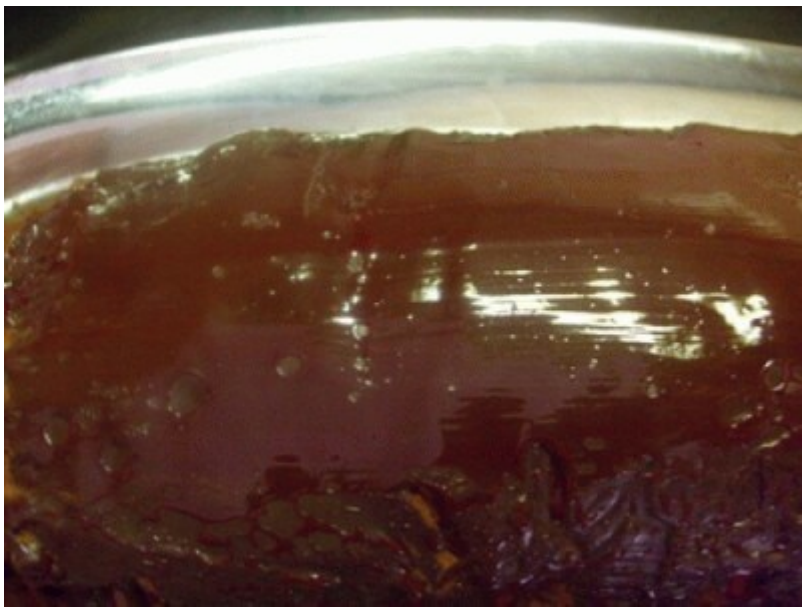
10 Arrotolare con delicatezza.



11 Ricoprire con la crema rimasta.



12 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e coprite il rotolo.



13 Fate riposare in frigo per 2 ore.

