

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di natale di Coffee&ChoColate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PER LA BASE

UOVA 4

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 170 gr

FECOLA 30 gr

VANILLINA 1 bustina

ACQUA CALDA 4 cucchiaini da tavola

PER LA FARCIA

CREMA DI MARRONI vasetto - 1

PER LA COPERTURA

PANNA DA MONTARE 300 ml

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

PREPARAZIONE

1 Per la base: con le fruste elettriche montare le uova intere, l'acqua e lo zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina mescolata con la fecola poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Rivestite una placca da forno con della carta forno e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Togliete dal forno e trasferite sopra un panno pulito con la carta forno verso l'alto, togliete la carta forno e spalmare la crema di marroni, avvolgete con il panno e fate raffreddare.

Quando il rotolo è freddo togliete dal panno e tagliate a metà, tagliate ancora una delle due metà.

Sciogliete il cioccolato con poca panna, fate intiepidire aggiungete la panna e montare fino a quando non si raffredda.

Sopra un piatto da portata mettete vicine due parti del rotolo e rivestite con la crema di copertura aiutandovi con una sacca da pasticciere, sopra le due parti del rotolo mettete la terza e rivestite anche questa di crema, mettete in frigo per 1 ora e servire.

