

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di Natale di Logaje

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL ROTOLO

UOVA 3

FARINA 50 gr

FECOLA 50 gr

ZUCCHERO 150 gr

PER LA CREMA

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PANNA 5 cucchiaini da tavola

ALCHERMES circa - 40 ml

PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE 20 gr

PANNA MONTATA 100 gr

PREPARAZIONE

1 Preparete il rotolo: con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero per 15 minuti, aggiungete la farina e la fecola e mescolare delicatamente.

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

Infernare a 180°C per 10 minuti.

Nel frattempo che si cuoce la base fate sciogliere il cioccolato con la panna per la crema.

Estraete la placca dal forno e capovolgetela sopra un panno pulito, staccate la carta forno, bagnate con l'alchermes e coprite con la crema. Arrotolate servendovi del canovaccio e fate riposare fino a quando non si raffredda.

Per la copertura: fate sciogliere il cioccolato e aggiungete 80 g di panna montata.

Coprite il rotolo con questa crema, per creare le venature mettete un poco di panna sul rotolo e, con un coltello, spalmatela sulla crema.

