

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di Natale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER LA BASE

UOVA 6
BUCCIA D'ARANCIA 1/2 -
ZUCCHERO 300 gr
FARINA 100 gr
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

PER LA CAMY CREAM

MASCARPONE 500 gr
LATTE CONDENSATO 1 tubetto - 170 gr
PANNA FRESCA 250 gr

PER LA DECORAZIONE

PANNA MONTATA 300 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr
PASTA DI ZUCCHERO VERDE
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia.



- 2 Montare gli albumi a neve.



- 3 Uniteli al composto di tuorli facendo attenzione a non smontare il tutto.

Mescolare dal basso verso l'alto.



- 4 Pian piano setacciate la farina ed il lievito insieme nel composto e mescolare delicatamente.



- 5 Passate del burro sopra una placca, foderatela con carta forno sulla quale spalmerete altro burro.



6 Versate il composto e livellate delicatamente.

Infornate a 170°C per 15 minuti circa.

Appena sarà cotto capovolgetelo sopra un canovaccio e arrotolate insieme.



7 Intanto che raffredda preparate la crema: in una ciotola e con le fruste elettriche montare per 30 secondi il mascarpone.

Aggiungete a filo il latte condensato sempre montando, dovrete ottenere una crema gonfia e spumosa (potrebbe non servire tutto il tubetto).

Montare la panna ed unitela al composto di mascarpone e latte condensato.

Mescolare delicatamente.

Srotolate la pasta, spalmate la crema e arrotolate nuovamente il dolce.



8 Tagliatene 1/3 in modo obliquo e posizionatelo su un lato.



9 Per la decorazione mescolare la panna con il cioccolato fuso.



- 10 Mettete la crema in una sacca da pasticceria con bocchetta liscia e tonda di piccolo diametro e decorate il tronco.



- 11 Fate riposare in frigo 3 ore.

Nel frattempo preparate l'agrifoglio con la pasta di zucchero.

Posizionate le foglie sopra il tronchetto e spolverizzate di zucchero a velo.

