

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di natale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PAN DI SPAGNA

- 100 g di farina
- 125 g di zucchero
- 4 tuorli
- 4 albumi montati a neve
- 1 lievito
- sale q.b.
- 2 cucchiaini amaretto di saronno. Ripieno

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il pan di spagna seguendo le seguenti istruzioni: battere bene i tuorli. Aggiungere il sale, lo zucchero e l'amaretto di saronno e mescolare il tutto. Unirvi la farina, amalgamare bene e unire poi gli albumi montati a neve. Da ultimo, aggiungere il lievito. Versare sul piatto del forno ricoperto di carta forno, infornare a 180° per 15 minuti. Nel frattempo, preparare il ripieno: battere i tuorli, aggiungere lo zucchero vanigliato, l'amaretto di saronno e il mascarpone. Dopo aver amalgamato, aggiungervi nutella fino ad ottenere un composto color nocciola. Ricoprire con esso il pan di spagna,

avendo cura di far rimanere una parte del ripieno da spalmare sul tronchetto. Avvolgere il pan di spagna, aggiungere ancora nutella alla crema usata per il ripieno, fino ad ottenere una colorazione più scura, e spalmare la crema ottenuta sul tronchetto. Decorare con zuccherini colorati.