

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo al tiramisù classico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **rotolo al tiramisù classico** è la sintesi perfetta tra la morbidezza della pasta biscotto e l'avvolgente cremosità del dolce al cucchiaio per eccellenza. In questa versione, la base viene bagnata con il caffè e farcita con una setosa crema al mascarpone, creando un dessert elegante e facilissimo da porzionare, ideale per un fine pasto della domenica o una ricorrenza speciale.

Per una riuscita impeccabile, potresti accompagnarlo a dei fragranti [cantucci](#) o servire come alternativa questa deliziosa [crema al caffè magica](#). Se ami i sapori intensi, non perderti anche la nostra versione della [mug cake foresta nera](#) o lasciati tentare dalla freschezza di questo [gelato allo yogurt](#)

. Preparare il rotolo al tiramisù classico è un'esperienza gratificante: con pochi e semplici passaggi otterrai una spirale di gusto che conquisterà i tuoi ospiti al primo assaggio, proprio come accade con i dolci più amati del nostro portale.

INGREDIENTI PER IL ROTOLO AL TIRAMISÙ CLASSICO

UOVA MEDIE a temperatura ambiente - 4
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 00 100 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
MASCARPONE 250 gr
PANNA FRESCA LIQUIDA 150 ml
ZUCCHERO A VELO 50 gr
CAFFÈ ESPRESSO freddo - 2 tazze da caffè
CACAO AMARO IN POLVERE

PREPARAZIONE DEL ROTOLO AL TIRAMISÙ CLASSICO

- 1 Inizia dalla pasta biscotto: in una ciotola capiente, monta le uova con lo zucchero e la vaniglia per almeno 10 minuti usando le fruste elettriche, finché non diventano chiare e spumose. In una terrina pulita, monta la panna insieme allo zucchero a velo, poi unisci il mascarpone e lavora il tutto fino a ottenere una crema liscia e ben ferma.





- 2** Setaccia la farina e incorporala delicatamente al composto usando una spatola, compiendo dolci movimenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Versa il tutto su una leccarda (circa 30x40 cm) rivestita di carta forno, livella bene fino a ottenere un rettangolo uniforme e cuoci in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 10 minuti.



- 3** Sforna la base, coprila subito con un altro foglio di carta forno pulito, capovolgila e toglila la carta della cottura. Arrotola delicatamente la pasta su se stessa finché è ancora calda e lasciala raffreddare completamente per farle prendere la forma. Srotola con cura la pasta biscotto ormai fredda e, con l'aiuto di un pennello da cucina, bagna tutta la superficie in

modo omogeneo con il caffè espresso freddo.



- 4 Spalma la crema al mascarpone creando uno strato uniforme (lascia giusto un paio di centimetri liberi sui bordi per non farla fuoriuscire) e spolvera con uno strato di cacao amaro. Arrotola nuovamente il dolce, stringendolo bene e avvolgendolo nella pellicola trasparente o nella carta forno. Lascialo riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirlo tagliato a fette, decorato con un'ultima abbondante spolverata di cacao.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sostituisci la farina 00 della pasta biscotto con della farina di riso o amido di mais certificato; la base risulterà ancora più leggera e flessibile.

Versione senza lattosio: utilizza mascarpone e panna senza lattosio per la farcitura. Il gusto rimarrà identico, garantendo massima digeribilità.

Versione light: per un ripieno meno calorico, sostituisci metà del mascarpone con della ricotta vaccina setacciata o dello yogurt greco bianco zuccherato con miele.

L'idea vegetariana/vegana: prepara la pasta biscotto senza uova usando l'aquafaba e farcisci con una crema a base di [anacardi e cocco](#).

L'idea WOW: Ricopri il rotolo con una ganache al cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco per un contrasto cromatico e di consistenza sorprendente.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto per non far rompere la pasta biscotto è arrotolarla quando è ancora calda insieme alla sua carta forno, avvolgendola poi in un canovaccio umido. Lasciala raffreddare in questa posizione: la "memoria" della forma eviterà crepe fastidiose quando andrai a farcire il tuo rotolo al tiramisù classico.

Lo sfizio in più: aggiungi delle gocce di cioccolato fondente o dei pezzetti di chicchi di caffè tostati all'interno della crema per una nota croccante inaspettata.

L'idea per i bambini: se hai piccoli a tavola, utilizza il caffè decaffeinato o un orzo solubile molto leggero per la bagnatura.

Idea antispreco: se ti avanzano dei bordi di pasta biscotto dopo aver pareggiato il rotolo, non buttarli! Sbriciolali in un bicchiere, bagnali con un po' di caffè e aggiungi un cucchiaino di crema avanzata per creare un mini-tiramisù lampo.

CONSERVAZIONE

Il rotolo al tiramisù classico va conservato in frigorifero, ben coperto da pellicola trasparente o sotto una campana per dolci, per un massimo di 2-3 giorni. È ancora più buono se gustato dopo qualche ora di riposo, quando i sapori hanno avuto il tempo di amalgamarsi.