

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo torta Kinder Paradiso

di: *Anna Gilda Biasello*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Il rotolo torta Kinder Paradiso è un dolce cremosissimo, soffice e dal gusto delicato. Una base di pasta biscotto morbidissima, simile al [pan di Spagna](#), ma più sottile, perfetta per accogliere un cremoso ripieno e creare un vortice di assoluta bontà. In questo caso abbiamo realizzato una golosa [crema al latte](#), arricchita da panna e miele, che piacerà a grandi e piccini grazie alla sua semplicità. Potrete arricchire questo dolce anche con frutta o pezzi di cioccolato... siamo certi che in tutti i casi sarà un gran successo. Radunate quindi i vostri amici, o anche gli amici dei vostri figli, per gustare insieme questa deliziosa merenda fatta in casa!

E per i più golosi provate il nostro rotolo torta kinder paradiso con una [base di bisquit al cioccolato!](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA 3 medie - 165 gr

ZUCCHERO 60 gr

FARINA 00 60 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA CREMA AL LATTE

PANNA FRESCA 200 gr

LATTE CONDENSATO 70 gr

MIELE 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparare la pasta biscotto, perché dovrà raffreddarsi. Dividere i tuorli dagli albumi. Con lo sbattitore elettrico montare i tuorli insieme allo zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.





2 Aggiungere la farina setacciata con il lievito, poca per volta, mescolando lentamente con una spatola, in modo da non smontare le uova.



3 In un'altra ciotola e con le fruste pulite e sgrassate montare a neve ferma gli albumi.

Saranno ben montati quando, inclinando la ciotola, la massa rimarrà salda al suo posto e non scivolerà via.



- 4 Solo quando saranno perfettamente montati, aggiungere gli albumi al composto, con una spatola o una frusta a mano, con il classico movimento dall'alto verso il basso.



- 5 Rivestire una tortiera rettangolare dalle dimensioni di 30 x 25 cm con un foglio di carta forno. Versare il composto nella tortiera e livellare con una spatola.





- 6 Infnare in forno statico gi caldo a 180° per circa 10 minuti, la pasta biscotto dovr rimanere morbida, altrimenti non sar possibile arrotolarla. Sfnare la base e, ancora calda, trasferirla con tutta la carta forno in uno strofinaccio pulito e leggermente inumidito.





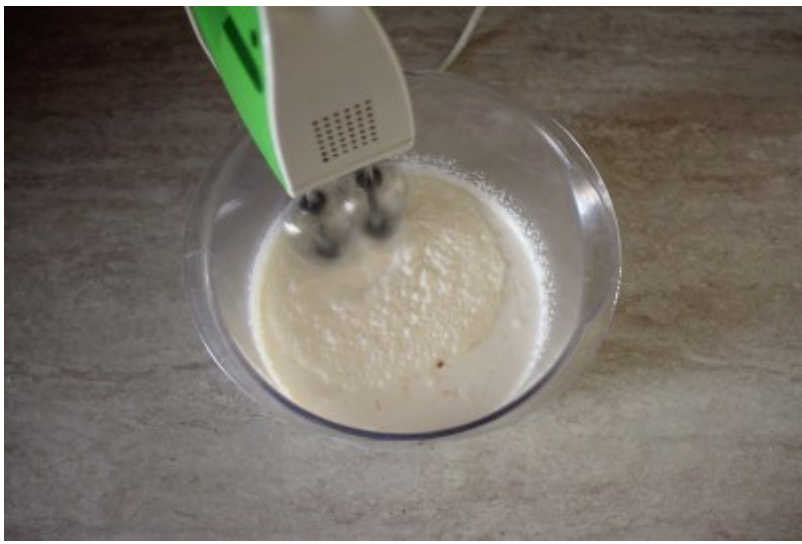
- 7** Coprire con un altro foglio di carta forno, arrotolare la pasta biscotto dal lato più corto e lasciar raffreddare. Questa operazione manterrà umida la base e impedirà alla pasta di rompersi, quando si preparerà il rotolo farcito.



- 8 Passare, ora, alla preparazione della crema al latte. Versare in una ciotola la panna molto fredda e aggiungere il latte condensato e il miele.



- 9 Montare molto bene la panna con le fruste elettriche alla massima velocità.



- 10 Srotolare la pasta biscotto e liberarla dallo strofinaccio e dalla carta forno, poi rifilarla, pareggiando i bordi e rendendoli regolari. Spalmare la crema al latte sulla base di pasta biscotto in un generoso strato uniforme.



11 Arrotolare dalla parte più corta, facendo il modo che la chiusura del rotolo sia verso il basso, impedendo al dolce di aprirsi.





12 Avvolgere di nuovo nella carta forno o in un foglio di pellicola e lasciar riposare il dolce in frigorifero per un paio di ore, in modo che la crema al latte si rassodi. Togliere il rotolo torta Kinder Paradiso dal frigorifero 5 minuti prima di servirlo, spolverizzare a piacere con dello zucchero a velo, poi affettare e gustare.





CONSERVAZIONE