

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo al cacao e ganache al cioccolato bianco

di: *Albicocca91*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL ROTOLO

- 4 uova
- 130 g di zucchero
- 110 g di farina
- 40 g di cacao
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PER IL RIPIENO

- 250 ml di panna fresca
- 200 g di cioccolato bianco
- 50 g di mandorle.

PER DECORARE

- poco cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare metà dello zucchero con i tuorli e l'altra metà con gli albumi.

Al composto con i tuorli, che deve essere chiaro e spumoso, aggiungete gradualmente la farina, il cacao e il lievito e mescolare delicatamente.

Infine aggiungere il composto di albumi e zucchero montati a neve fermissima.

Mettere il composto in una placca rettangolare 25x35 cm foderata con carta da forno e infornare per 10 minuti a 190°C.

Una volta sfornato, ribaltare sopra un canovaccio umido e arrotolare e lasciare raffreddare.

Nel frattempo tagliare il cioccolato a pezzetti.

In una casseruola mettete la panna e trasferite sul fuoco.

Quando inizia a bollire, togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato bianco e mescolare fino a quando non si è completamente sciolto, lasciare raffreddare.

Una volta raffreddato, riprendete il composto e iniziare a montare con le fruste.

Ci vorrà un bel pò di tempo, se non si monta, lasciate raffreddare un pò in frigorifero e poi ritentare.

Tritare le mandorle a pezzettini piccoli e aggiungetele alla ganache.

Srotolare il rotolo dal canovaccio e farcitelo con la ganache.

Riarrotolare e ricoprite di cacao.

