

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo al cioccolato con crema al cappuccino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **rotolo al cioccolato** con crema al cappuccino è una pausa golosa, destinata ad accontentare tutti i nostri sensi! La crema al cappuccino è proprio ciò che serve per tirarsi su di morale, la soffice consistenza del rotolo al cioccolato invita morsodopo morso... e che dire della ricchezza e del profumo? Un dolce generoso tutto per noi! Se amate i dolci al cioccolato poi, vi invitiamo a provare anche quest'altra ricetta: [torta](#) al cioccolato glassata, che buona!

PER LA TORTA

CIOCCOLATO AL 50% DI CACAO 200 gr
UOVA grandi (tuorli e albumi separati) - 6
ZUCCHERO 130 gr
VANIGLIA oppure 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino
SALE 1 pizzico
CREMOR TARTARO 1 pizzico

PER LA CREMA AL CAPPUCCINO

PANNA fresca molto fredda - 350 gr
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tavola
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
ZUCCHERO A VELO 30 gr

PER LA FINITURA

CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Se volete realizzare la ricetta del rotolo al cioccolato con crema al cappuccino, innanzitutto preparate lo stampo, imburrandone uno rettangolare di 38 cm x 26 cm e foderatelo con della carta forno.



- 2 Fate fondere il cioccolato con 60 ml d'acqua mescolando fino ad ottenere un composto liscio; mettete da parte a raffreddare per 10 minuti.



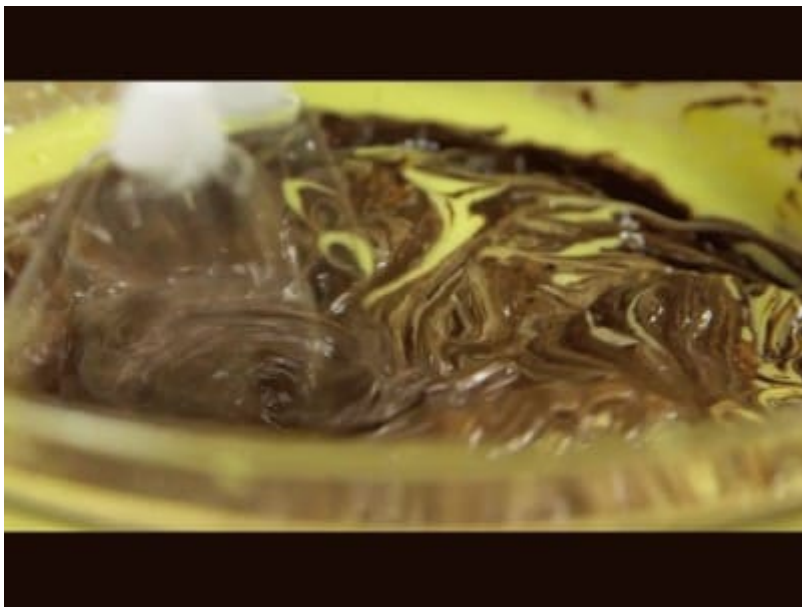
3 In una ciotola sbattete i tuorli con 70 g dello zucchero a disposizione fino a renderle chiare e spumose.





4 Incorporate i tuorli al cioccolato; aggiungete la vaniglia.





- 5 In un'altra ciotola montate gli albumi con il sale fino a che iniziano a schiumare, quindi, incorporate il cremor tartaro e montatele a neve.



- 6 A questo punto, aggiungete agli albumi lo zucchero rimasto e terminate di montarle a neve ferma.



- 7 Incorporate 1/4 degli albumi nel composto al cioccolato, quando saranno ben incorporati aggiungete anche gli albumi rimasti.



- 8 Distribuite la pastella in modo omogeneo nella teglia preparata ed infornatela a 180°C per 12-15 minuti.



9 Sfornate la base per il rotolo e fatela raffreddare completamente o in teglia o su di una griglia.

Nel frattempo preparate la farcia: miscelate in una ciotola la panna, il caffè solubile e montate il composto. Aggiungete lo zucchero a velo setacciato e montate ancora per qualche secondo. Coprite la ciotola con della pellicola e mettetela in frigorifero per 10 minuti.





- 10 In una ciotolina miscelate il cacao amaro in polvere e lo zucchero a velo in pari quantità e distribuitene circa la metà sopra la base di torta per il rotolo.





11 Coprite la torta con un foglio di carta forno e giratela.



12 Distribuite la farcia, lasciandone un po' da parte per la decorazione finale, sulla base di torta lasciando circa 2 cm di bordo.



13 Arrotolate la base di torta farcita aiutandovi con il foglio di carta forno sottostante.



14 Fate raffreddare il rotolo per circa 30 minuti, quindi riprendetelo, paregiate le estremità.



15 Ultimate la torta decorandola con ciuffetti di crema al cappuccino.



CONSIGLIO