

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

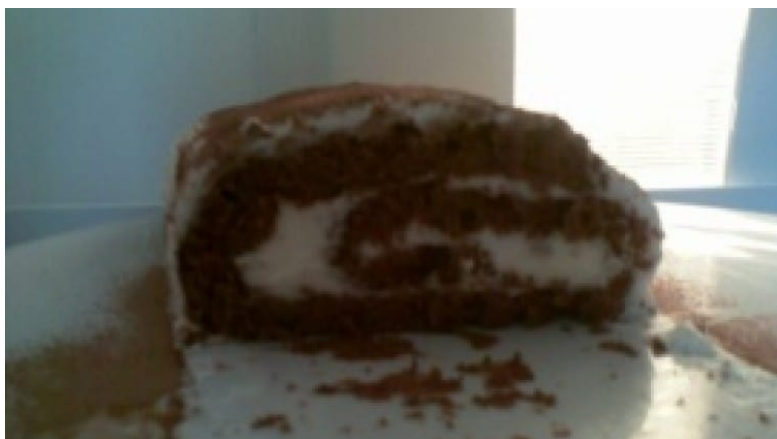
Rotolo con crema al cioccolato bianco

di: *hydraviolet*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
150 g di zucchero
150 g farina.

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

250 ml di latte
50 g di farina
25 g di zucchero
150 g di cioccolato bianco
2 cucchiai di panna montata non
zuccherata.

PER DECORARE

poco cacao amaro.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Rivestite di carta forno una placca e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Sfornate, arrotolate aiutandovi con la carta forno e fate raffreddare.

Per la crema: in una casseruola mescolare lo zucchero con la farina, unite il latte lentamente mescolando sempre per non far formare dei grumi.

Fate addensare sul fuoco e aggiungete il cioccolato bianco.

Fate raffreddare bene ed unite la panna.



2 Srotolate il rotolo, bagnatelo con poco latte e farcite con la crema.



3 Arrotolare e coprite di cacao.

