

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova di medie dimensioni
70 g di zucchero semolato
50 g di farina (oppure 25 g di farina e 25 g di amido di mais)
1 cucchiaio di latte
1 pizzico di sale
circa 200 g di marmellata
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Separate i tuorli dagli albumi.

Mettete questi ultimi in frigorifero all'interno di una ciotola ampia.

Con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero fino a che avranno preso una

bella colorazione biancastra e saranno spumosi. Aggiungervi pian piano, con un cucchiaino di legno, la farina setacciata e successivamente il cucchiaino di latte. Mescolare bene.

Scaldare il forno a 160°C.

Prelevare gli albumi dal frigo e montarli a neve ben ferma con 1 pizzico di sale.

Aggiungerli delicatamente ai tuorli, facendo attenzione a non smontarli.

Versare il composto in una placca rivestita di carta forno bagnata e strizzata bene.

Livellare bene ed infornare per circa 15 minuti.

La superficie dovrà apparire di un colore ambrato ma non marrone.

Prendete un canovaccio e bagnarlo con acqua fredda.

Strizzarlo bene e porlo sopra ad un tavolo.

Appena il pan di spagna è cotto rovesciarlo sul canovaccio umido.



2 Aiutandosi con la carta forno arrotolarlo lasciando, sul lato superiore, la carta da forno sulla quale è stato cotto.



3 Fate intiepidire per 10 minuti, srotolare il pan di spagna.



4 Togliere delicatamente la carta da forno rimasta sul lato superiore.



5 Quindi farcire con la marmellata fatta scaldare con un paio di cucchiari di acqua o limone.



6 Arrotolare nuovamente, stavolta senza aiutarsi col canovaccio.



7 Porre in frigorifero per qualche ora, fino al momento di servire.

Decorare con abbondante zucchero a velo.



