

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di pan di spagna e ganache

di: *aurelia29*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *35 min* COTTURA: *13 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER IL PAN DI SPAGNA

3 uova
90 g di zucchero
90 g di farina
un pizzico di sale
1 bustina di vanillina (oppure scorza grattugiata di 1 limone).

PER LA FARCITURA

250 g di panna fresca
250 g di cioccolato al latte
1/3 di fialetta di essenza al rum
un pizzico di cannella
30 g di nocciole tritate.

PER LA DECORAZIONE

200 g di panna montata (oppure camy cream)
30 g di nocciole tritate.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Unite la farina, il sale e la vanillina e mescolare delicatamente.

Trasferite il composto in una teglia rettangolare 38x28 cm foderata di carta forno.

Infornate a 180°C per 9 minuti circa.

Trasferite immediatamente sopra un canovaccio ed arrotolate.

Fate riposare il rotolo.

Per la farcia: in una casseruola fate scaldare la panna quindi unite il cioccolato tagliato a pezzettini e l'essenza al rum.

Togliete dal fuoco e trasferite in una ciotola, unite la cannella, mescolare e fate raffreddare in frigo almeno 20 minuti.

Montare con le fruste elettriche.

Togliete il pan di spagna dal canovaccio e spalmateci la crema mettendo le nocciole al centro.

Arrotolate bene.

Decorate con la panna montata e le nocciole.

