

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo freddo al caffè

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 O 4 IN CONGELATORE

---



Hai voglia di un dessert che unisca l'aroma intenso dell'espresso alla freschezza di un gelato? Il **rotolo freddo al caffè** è la coccola perfetta per le tue giornate.

Questo dolce da freezer è facilissimo da preparare e ti farà fare un figurone. Il segreto è partire da una morbida [pasta biscotto fatta in casa](#), che arrotoleremo ancora calda per non farla rompere.

Se ami i contrasti decisi, puoi anche personalizzare la ricetta usando una [pasta biscotto al cacao](#) come base. Il risultato sarà **incredibilmente goloso** e

bilanciato!

La farcitura interna è una crema velocissima senza cottura. È un'ottima alternativa estiva se non hai voglia di metterti ai fornelli per preparare la classica [crema pasticcera al caffè](#) o cerchi una consistenza più densa del semplice [spumone al caffè](#).

Per i veri amanti dell'energia in tazzina, questa è una ricetta **salva cena** indispensabile, proprio come lo sono l'intramontabile [tiramisù classico](#) o una ricca [cheesecake cotta al caffè](#).

Non ti resta che allacciare il grembiule. E per un tocco da maestro, servi la tua fetta accompagnandola con un cucchiaino di [crema magica al caffè](#). Iniziamo subito a prepararlo!

## INGREDIENTI PER IL ROTOLO FREDDO AL CAFFÈ

UOVA MEDIE 4

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

FARINA 00 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PANNA FRESCA LIQUIDA 250 ml

LATTE CONDENSATO 250 gr

CAFFÈ SOLUBILE in alternativa, 1 tazzina di caffè espresso ristretto freddo) - 2 cucchiaini da tè

CACAO AMARO IN POLVERE

## COME FARE IL ROTOLO GELATO AL CAFFÈ CON FOTO PASSO PASSO

**1** Inizia preparando la **base biscuit**.

Accendi subito il forno a **180°C in modalità statica**, così sarà perfettamente a temperatura al momento di infornare.

Nel frattempo, separa con delicatezza i tuorli dagli albumi, raccogliendoli in due **ciotole differenti**.

Prendi la ciotola con gli **albumi** e inizia a montarli a **neve ben ferma** utilizzando uno sbattitore elettrico.

A metà della lavorazione, aggiungi **50 g di zucchero** prelevandoli dal totale.

Continua a frullare finché non saranno gonfi e sodi, quindi tienili momentaneamente da parte.



**2** Passa ora alla ciotola con i **tuorli**. Aggiungi l'estratto di vaniglia e i restanti **50 g di zucchero**.

Monta il tutto con le fruste elettriche per qualche minuto, fino a ottenere un composto **chiaro, gonfio e spumoso**.



**3** È il momento di **unire i composti**. Aggiungi la **farina setacciata** alla crema di tuorli, alternandola a cucchiainate con gli **albumi montati a neve**.

Mescola il tutto con una spatola, procedendo con **estrema delicatezza**.

Ricorda di compiere movimenti lenti **dal basso verso l'alto**: in questo modo incorporerai aria senza rischiare di **smontare l'impasto**.





**4** Rivesti una teglia rettangolare con un foglio di **carta da forno**.

Versa l'impasto all'interno e livellalo delicatamente con una spatola, in modo da creare uno **strato uniforme**.

Inforna a **180°C per circa 10 minuti**, finché la superficie non risulterà leggermente dorata ed elastica al tatto.



**5** Appena sfornata la base biscuit, **capovolgila subito**, ancora calda, su un nuovo foglio di carta da forno (o su un canovaccio pulito) cosperso con un po' di zucchero semolato.

Stacca con **estrema delicatezza** la carta usata per la cottura.

A questo punto, **arrotola la pasta** su se stessa partendo dal lato più corto, aiutandoti con la nuova carta.

Lasciala raffreddare completamente così avvolta: in questo modo manterrà la piega **senza rompersi**.



**6** È il momento di preparare la crema gelato al caffè.

In una ciotolina unisci il latte condensato al caffè solubile (o all'espresso freddo) e mescola finché non si sarà **sciolto del tutto**.

In un'altra ciotola capiente, rigorosamente **ben fredda**, monta la panna fresca a **neve ferma**.

Incorpora delicatamente il mix di caffè alla panna, aiutandoti con una spatola e compiendo movimenti lenti **dal basso verso l'alto** per non smontare il composto.



**7** Srotola con **estrema delicatezza** la base biscuit, che a questo punto dovrà essere completamente fredda.

Spalma la **crema gelato al caffè** su tutta la superficie, distribuendola in modo omogeneo.

Fai attenzione a lasciare circa **un centimetro libero dai bordi**: in questo modo eviterai che la farcitura fuoriesca quando andrai a chiudere il dolce.



**8** A questo punto, **arrotola nuovamente** il dolce stringendolo bene, ma facendo attenzione a non esercitare **troppa pressione**.

Avvolgi il rotolo appena ottenuto nella **pellicola trasparente**, avendo cura di sigillare bene i lati a caramella.

Infine, riponilo nel **congelatore** e lascialo riposare per almeno **3-4 ore**.



**9** Circa **5-10 minuti** prima di servirlo, estrai il rotolo dal freezer, rimuovi la pellicola e adagialo su un piatto da portata.

Spolverizzalo generosamente con del **cacao amaro in polvere** per un tocco ancora più goloso.

Taglialo a **fette spesse** prima di portarlo in tavola e goditi il tuo capolavoro. **Buon appetito!**





## CONSERVAZIONE

Il rotolo freddo al caffè si conserva alla perfezione all'interno del **congelatore**.

Puoi tenerlo avvolto ben stretto nella **pellicola trasparente**, oppure chiuso in un pratico contenitore ermetico.

In questo modo, il tuo dolce manterrà la sua freschezza e il suo gusto per circa **un mese**.

Ricorda di estrarlo dal freezer **5-10 minuti prima** di affettarlo, per far ammorbidire la crema gelato.

Sconsigliamo invece la conservazione in frigorifero, poiché la farcitura tenderà **asciogliersi** perdendo la consistenza ideale.

## CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi rendere il tuo dolce ancora più speciale? Aggiungi delle **gocce di cioccolato fondente** o della granella di nocciole direttamente nella crema.

Se desideri servire questo dessert anche ai bambini o gustarlo a fine cena, utilizza semplicemente del **caffè decaffeinato**.

Per gli amanti dei sapori decisi, prova a sostituire la base classica con una morbida **pasta biscotto al cacao**.

Vuoi un'alternativa al latte condensato? Puoi sostituirlo lavorando 250 g di **mascarpone** con un paio di cucchiaini di zucchero a velo.

Incorpora delicatamente questo mix alla panna montata e al caffè freddo: otterrai una consistenza **incredibilmente vellutata**.