

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di Natale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un classico dei [dolci di Natale](#): il tronchetto o **Bûche de Noël**. Ti suggerisco questa ricca e golosissima ricetta per chiudere il pranzo del 25 dicembre: un soffice rotolo di pasta biscotto ripieno di golosa crema al **mascarpone** e **cioccolato alla nocciola**.

Divertiti a decorare il **tronco natalizio** con pupazzetti in marzapane colorati o con fiocchetti e decorazioni natalizie.

Se sei ospite puoi decidere di preparare questo dolce come dono ai padroni di casa, è sempre gradito oltre che per la sua bellezza anche per la sua bontà.

Stupisci parenti e amici offrendo questo delizioso

Ceppo di Natale, che rimanda alla tradizione del Nord Europa in cui un ceppo di legno veniva bruciato la sera della Vigilia di Natale da ogni capofamiglia e i resti del ceppo venivano conservate come buon auspicio per l'anno nuovo.

Ti ho messo un po' di spirito Natalizio in circolo?

Allora ti sfido a provare anche il nostro [panettone fatto in casa](#) semplicissimo!

PER LA PASTA BISCOTTO

ZUCCHERO SEMOLATO 120 gr

UOVA a temperatura ambiente - 4

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata

finemente - 1

FARINA 00 setacciata - 110 gr

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

PER IL RIPIENO E LA COPERTURA

MASCARPONE 500 gr

CREMA DI NOCCIOLE 250 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione del **tronchetto di Natale** inizia preparando la pasta biscotto.

Versa le uova intere a temperatura ambiente, lo zucchero, la vaniglia e la scorza di limone grattugiata nella ciotola della planetaria o delle fruste elettriche.

Monta il tutto alla massima velocità per circa 10 minuti fino ad ottenere un composto chiaro e molto spumoso.



- 2 Una volta ottenuto un composto spumoso, setacciare ed aggiungere poco per volta la farina precedentemente mescolata con il lievito e con l'aiuto di una spatola, incorporare la farina mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto senza smontare il composto



- 3 Versa il composto ottenuto in una teglia rettangolare 25x35 cm precedentemente rivestita da carta forno e con l'aiuto di una spatola stendi l'impasto in modo uniforme.



- 4 Inforna l'impasto per la base nel forno statico preriscaldato a 150 gradi per circa 15 minuti. Non appena si sarà colorato come nelle nostre foto sfornalo, capovolgilo su un foglio di carta forno che avrai già preparato e rimuovi delicatamente il foglio di carta forno che hai usato per la cottura, sostituiscilo con un foglio pulito.

A questo punto arrotola il biscotto tra i due fogli e lascialo così a raffreddare.





- 5** Adesso prepara il ripieno: Nella ciotola della planetaria, o in una ciotola comune con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, versa il mascarpone, la crema di nocchie, il cacao e lo zucchero a velo precedentemente setacciati e monta il tutto fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea.





- 6 Riprendi il biscotto e aprilo delicatamente, con una spatola ricopri la superficie interna con la crema appena fatta, richiudi il biscotto su se stesso.



7 Una volta farcito il rotolo ed arrotolato, ritaglia le punte che serviranno per realizzare il tronco. Posiziona il dolce su un piatto da portata e decoralo con la restante crema.

Adesso posiziona i due pezzetti lasciati da parte e cerca di dargli una forma assomigliante ad un pezzo di legno vero, non è difficile, soprattutto perchè poi con la riuscirati a dare quel movimento che tanto assomiglia alla corteccia vera.

