

Rotolo dolce con panna, cacao e fragole

Ingrédients

- 150g di albumi
- 40g di zucchero (1)
- 90g di tuorli d'uovo
- 50g di zucchero (2)
- 40g di burro
- 30g di farina
- 70g di maizena
- 15g di cacao in polvere senza zucchero
- 35g di zucchero a velo
- 350g a 400g di fragole

Préparation

1. Quando ero piccola, il mio dolce preferito era un rotolo cioccolato-panna che preparava mia madre per il mio compleanno; ho voluto ispirarmi a questa ricetta aggiungendo delle fragole (ma sono opzionali, fuori stagione potete eliminarle o sostituirle con un altro frutto).
2. È un dolce molto semplice da preparare, e che richiede pochi strumenti e tempo.
3. Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
4. Montate gli albumi con lo zucchero (1) fino ad ottenere degli albumi ben montati, con lo zucchero completamente sciolto.
5. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero (2) fino a quando il composto diventa gonfio e bianco.
6. Aggiungete il burro fuso, poi la farina, la maizena e il cacao setacciati delicatamente con una spatola.
7. Terminate incorporando delicatamente gli albumi montati.
8. Stendere l'impasto su una teglia rivestita di carta da forno e infornare immediatamente nel forno preriscaldato a 185°C per 8 a 9 minuti.
9. All'uscita dal forno, rimuovere immediatamente il biscotto dalla teglia e staccare la carta da forno.
10. Arrotolatelo in un canovaccio umido affinché raffreddi prendendo la forma giusta.
11. Lasciate raffreddare completamente.
12. Montare la panna liquida con lo zucchero a velo a chantilly.
13. Spalmatela sul biscotto, quindi adagiate delle fragole intere sull'estremità del biscotto.
14. Arrotolatelo poi copritelo con il resto della chantilly.
15. Decorate con delle fettine di fragole, poi rifilate i bordi per avere un dolce netto e godetevelo!