

ROTOLO AL CIOCCOLATO E MARMELLATA

 1 ora 20 min.

INGREDIENTI

100 g di zucchero

8 tuorli d'uovo

4 albumi

80 g di farina di frumento

20 g di fecola

600gr di panna montata

50 g di cioccolato fondente

Marmellata

Un pizzico di sale

½ bustina di zucchero vanigliato

Buccia di limone non trattato



PREPARAZIONE

Cominciate montando a crema i tuorli con metà dello zucchero, lo zucchero vanigliato, un pizzico di sale e un po' di buccia di limone grattugiata, montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimanente quindi uniteli alla crema preparata precedentemente alla quale unirete anche la farina setacciata e la fecola.

Distribuite l'impasto sulla placca del forno foderata con della carta oleata e infornate per una decina di minuti a una temperatura di circa 220° C. A cottura ultimata, togliete il dolce dal forno, capovolgetelo sulla spianatoia su un canovaccio cosparso di zucchero e coprite la superficie di carta oleata con un canovaccio pulito e umido.

Lasciate raffreddare e togliete la carta oleata. Spalmate la marmellata e metà della panna montata sulla superficie del dolce, arrotolatelo su se stesso aiutandovi con il canovaccio e infine ricoprite con la panna rimanente e mettete nello scomparto alto del frigorifero per mezz'ora prima di guarnire con il cioccolato fuso a bagnomaria e spalmato irregolarmente sulla superficie.