

DOLCI E DESSERT

Rotolo svizzero alla Crema e alle nocciole

Origine: Svizzera

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Uova	4
Zucchero vanigliato	
Farina	120 g
Panna da montare	300 g
Nocciole sgusciate	120 g
Miele liquido	1 cucchiaio
Sale fino	1 pizzico

PER LA TORTIERA

Burro	1 noce
-------	--------

Preparazione

- 1 Ungete una tortiera bassa da 35 x 25 centimetri circa; foderatela con carta antiaderente da forno.
- 2 In una capace terrina, preferibilmente con la frusta elettrica alla massima velocità, montate gli albumi con il sale a neve ben ferma; aggiungete gradatamente 60 grammi di zucchero, battendo finché questo è ben sciolto e gli albumi ben sodi.
- 3 Preriscaldate il forno a 190 gradi. In un'altra capace terrina, battete i tuorli e il restante zucchero con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto spesso e giallo pallido.
- 4 Aggiungete la farina amalgamandola bene al resto. Unite gli albumi montati, 1/2 alla volta, mescolando dall'alto verso il basso per non smontarli.
- 5 Distribuite il composto nella tortiera e cuocete per 12-15 minuti o finché la superficie non risulti elastica alla pressione di un dito.
- 6 Setacciate 120 g zucchero vanigliato su un canovaccio pulito e rovesciateci la torta non appena pronta; togliete delicatamente la carta da forno e se volete rifilate i bordi con un coltellino; partendo da un lato corto arrotolate la torta con il canovaccio e ponetela, con la linea di giunzione in basso, su un gratella a raffreddare.

- 7 Mentre il rotolo si raffredda, montate la panna. In una padellina a calore medio dorate le nocciole, mescolando spesso; lasciatele raffreddare.
- 8 Tritate grossolanamente 12 nocciole e mettetele da parte per la decorazione; tritate finemente le rimanenti per la farcitura.
- 9 Unite il trito fine di nocciole e il miele a metà della panna montata: srotolate il rotolo ormai freddo, ricopritelo uniformemente con la miscela di panna montata, miele e nocciole.
- 10 Partendo dal medesimo lato corto, riavvolgete la torta senza lo strofinaccio e sistematela su un piatto. Riempite con la panna restante una siringa per dolci con bocchetta a stella grande e decorate.
- 11 Conservate il dolce il frigo, se non lo servite immediatamente. Prima di servire, guarnite la copertura di panna montata con le nocciole tritate che avete messo da parte.