

DOLCI E DESSERT

Tronchetto del Natale

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Tuorli d'uovo	100 g
Albumi d'uovo	150 g
Zucchero	140 g
Farina	60 g
Cacao	20 g
Maizena	25 g
Cioccolato bianco	300 g
Cioccolato fondente	250 g
Panna	50 cl
Colla di pesce	2 fogli
Mascarpone	150 g
Liquore all'arancia	
Arance (scorza)	2

■ Preparazione

- 1 Lavorare i tuorli con metà dello zucchero. A parte montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto. Unire i tuorli agli albumi e amalgamare delicatamente la farina, il cacao e la maizena.
- 2 Versare il composto su una placca da forno ricoperta con carta forno, livellare e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti. Sforare e sfornare subito su un canovaccio spolverizzato con zucchero semolato.
- 3 Rifilare i bordi della pasta in modo da ottenere un rettangolo con i lati dritti e arrotolarlo delicatamente su se stesso. Lasciare intiepidire a temperatura ambiente.
- 4 Intanto preparare la farcia: portare a bollore metà della panna, togliere dal fuoco e unirvi il 250 g di cioccolato bianco a pezzetti. Lasciar raffreddare aggiungere la scorza di un'arancia.

- 5 Lavorare a crema il mascarpone, aggiungere il liquore e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, strizzata e sciolta a fiamma bassa.
- 6 Amalgamare al mascarpone la crema preparata in precedenza e stendere il tutto sulla pasta srotolata. Riarrotolare di nuovo e far riposare in frigo per almeno due ore.
- 7 Portate a bollore la restante panna, toglierla dal fuoco e unire il cioccolato fondente a pezzetti. Mescolare, far raffreddare e aggiungere la scorza dell'altra arancia.
- 8 Riprendere il tronchetto, tagliarne le estremità in due pezzi da due centimetri e posizionarli al centro del tronchetto per formare 2 rami.
- 9 Versare la crema di cioccolato nero e guarnire con scagliette di cioccolato bianco.