



©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

Rotolo alle noci con crema al cioccolato

Ingredienti per il rotolo

- 4 uova
- 120gr di zucchero a velo
- 120gr di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 cucchiai di noci tritate

Ingredienti per la crema

- 2 tuorli
- 100gr di zucchero a velo
- 40gr di cioccolato fondente 70%
- 20gr di burro
- 4 cucchiai di noci tritate
- 1 cucchiaio di rum o altro liquore a piacere

Separate i rossi dai bianchi e sbattete i rossi con 60gr di zucchero da un lato ed i bianchi con i restanti 60gr di zucchero dall'altro. Ai rossi aggiungete la farina ed il lievito. Incorporate i rossi nei bianchi che avrete precedentemente montato a neve ed infine le noci tritate. Versate questo composto in una teglia da forno bassa delle dimensioni di 33x23cm, precedentemente ricoperta con carta da forno. Cuocete a 190 C per 12/15 minuti. Appena sfornato rovesciate il rotolo su un canovaccio da cucina pulito ed appena inumidito, sul quale avrete cosparso un po' di zucchero a velo, in modo che il rotolo non si attacchi. Arrotolatelo su se stesso dandogli una forma stabile in modo che resti in piedi e lasciatelo raffreddare completamente su una graticola.

Nel frattempo preparate la crema. Sbattete i rossi con lo zucchero a velo fino a formare una crema spumosa. Cuocete a bagno maria per circa 10 minuti o fino a quando non vedrete la crema addensarsi un po'. Aggiunge

subito il cioccolato fondente continuando a mescolare con una frusta. Quando il cioccolato si sarà completamente sciolto, togliete la crema dal fuoco ed incorporate il burro. Incorporate le noci tritate e mescolate per amalgamare. Riempite il rotolo, riarrotolatelo su se stesso e decorate con zucchero a velo.

© **fiordizucca**

<http://fiordizucca.blogspot.com>