

Rotolo al cacao con crema di marroni e ricotta



Per  una teglia rettangolare da 44,5 X 30,5 cm

Ingredienti

Pasta biscuit

60 g di farina | 10 g di amido di mais | 30 g di cacao amaro
100 g di zucchero | 4 uova medie

Crema alla ricotta

250 g di ricotta di mucca | 80 g di zucchero

Farcitura

1 vasetto (da 314 ml) di crema di marroni

Procedimento

Separare i bianchi dai rossi d'uovo e mettere in 2 terrine separate. Aggiungere in ciascuna terrina 50 g di zucchero e sbattere separatamente i due composti cominciando dai bianchi. Versare il composto di albumi in quello con i tuorli, aggiungere la farina, l'amido di mais e il cacao setacciato e con una spatola o con la frusta amalgamare al composto finché non risulti omogeneo. In una teglia rettangolare da pizza rivestita con carta da forno versare uniformemente il composto, cuocere a forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.

Nel frattempo frullare la ricotta con lo zucchero in modo da ottenere una crema morbida e riporre in frigorifero fino all'utilizzo. Sforare la pasta biscuit e capovolgerla su un canovaccio pulito, staccare la carta forno, arrotolare il rotolo nel canovaccio e lasciare raffreddare.

Farcitura

Srotolare il rotolo e liberarlo dal canovaccio, spalmare sulla superficie prima la crema di ricotta e poi quella di marroni lasciando liberi un paio di centimetri sul lato corto che andrà a finire in chiusura. Arrotolare, adagiare su un piatto da portata, lasciare riposare in frigorifero 2-3 ore prima di servire