

Rotolo panna e cioccolato



Ingredienti:

5 uova

140 g zucchero

100 g farina 00

250 ml panna liquida

200 g cioccolato fondente

Mettete nella ciotola i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale.



Frullate finché si forma una schiuma chiara. Unite la farina.



Amalgamate il tutto. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporate un po alla volta ai tuorli con zucchero e farina, mescolando con la spatola dal basso verso l'alto.



Stendete metà del composto nella teglia con carta forno o silicone sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete 5 minuti a fiamma alta poi 7 minuti a fiamma media. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Togliete subito dalla teglia rovesciando la base sulla carta forno spolverata con un po di zucchero.



Arrotolate subito su se stessa e chiudete la carta forno a caramella.



Lasciate raffreddare. Cuocete un'altra base biscotto usando direttamente fiamma media per 7 minuti. La camera d'aria del kit forno è già calda.

Preparate la crema: mettete nel pentolino la panna liquida ed il cioccolato fuso.



Mettete sul fuoco mescolando finché si scioglie il cioccolato. Il composto non deve bollire. Versate la panna al cioccolato in un contenitore e mettete nel congelatore per 10 minuti.



Montate con le fruste la panna al cioccolato. Farcite una base biscotto con un terzo della panna montata al cioccolato e arrotolate.



Con un altro terzo farcite l'altra base biscotto, e con la panna montata rimanente decorate i rotoli. Lasciate raffreddare nel frigo prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.