Fior di pesco - Visualizza sul sito
di anna47

eCucinando.it

Pasqua - primavera

Ingredienti per rotolo di Pan di Spagna:
3 uova intere,
120 gr di zucchero,
90 gr farina 00,
2 bustine di vanillina,
1 pizzico di sale,
1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva leggero o semi

Ingredienti per farcire il dolce:
1 confezione di pesche sciroppate,
2 etti di fragole,
1 confezione di panna,
1 bicchierino di maraschino diluito in poca acqua zuccherata,
2 etti di cioccolato bianco.

Procedimento:
Stendere la carta da forno nella teglia e pennellarla con olio.
Montare per 10-15 minuti le 3 uova intere con lo zucchero, aggiungere poco per volta la farina setacciata con il sale e la vanillina mescolando delicatamente dall'alto verso basso.
Incorporare, infine l'olio sempre a mano.
Versare l'impasto sulla piastra e livellarlo a uno spessore di 1 cm. Infornare per 10-12 minuti.
In forno già caldo a 180°.
Estrarre dal forno, raffreddare a temperatura ambiente lasciandolo steso e poi sempre steso del foglio di carta da forno per un ora in frigorifero.
Sgocciolare le pesche, asciugarle bene e tagliarle a pezzetti e così pure le fragole dopo averle ben lavate.
Bagnare il pan di Spagna con il maraschino, montare la confezione di panna, stenderla sul pan di Spagna ed aggiungere la frutta tagliata.
Arrotolare adagio e metterlo in frigorifero per due ore a raffreddare aiutandosi con al carta da forno e 10 minuti in freezer.
Tagliare le due estremità in obliquo.
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco con un cucchiaio di panna.
Spalmare il cioccolato tiepido in modo da coprire il tronco e rigarlo con una forchetta.
Decorarlo con il cioccolato al latte o fondente e con dei fiori rosa.

eCucinando.it

eCucinando.it

eCucinando.it

eCucinando.it