



Tronchetto di Natale - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

castagne - cocco - dolce natalizio - Bûche de Noël - natale - capodanno

Ingredienti:

- un pan di spagna [\(fatto col metodo di Cristina\)](#) fatto con 3 uova, 100 g di farina e 100 di zucchero, un pizzico di sale e una bustina di vanillina;
- 1/2 litro di panna montata con 2 cucchiaini di zucchero e 2 bustine di pannafix;
- una confezione (da 250 g) di Marron Glacés a pezzetti;
- 2 barattoli di crema di marroni (ce ne vorrà almeno 1 e 1/2);
- 200 g di ricotta;
- 200 g di mascarpone;
- 2 cucchiaini di zucchero;
- un cucchiaino di brandy (o altro liquore);
- cocco grattugiato q.b.

Preparate il pan di spagna, stendetelo sulla placca da forno foderata con carta da forno e cuocetelo a 180° per circa 20 minuti. Quando è cotto appoggiateci sopra un altro foglio di carta da forno, rovesciate la placca e arrotolate subito la pasta. Fate raffreddare.

Montate la panna ben fredda.

Srotolate la pasta, spalmatela con la crema di marroni, spalmate uno strato di panna montata (non troppo spesso), i Marron Glacés a pezzetti e arrotolate il dolce. Mettete in frigo per 2-3 ore almeno (io ce l'ho lasciato tutta la notte).

Amalgamate il mascarpone con la ricotta, lo zucchero, il brandy e l'eventuale panna montata rimasta (ne avanza di sicuro) e spalmate il rotolo con questa crema.

Cospargete con il cocco tritato (abbondante), tagliate vi 2 pezzi di 3-4 cm alle estremità e applicateli ai lati.

La decorazione, di cui vi metto un particolare, l'ho fatta con Marron Glacés interi e una pallina di ganache al cioccolato (preparata per fare i tartufi da offrire col caffè) in cui ho conficcato mandorle a lamelle. Una spolverata di cacao e una di zucchero a velo...ed ecco fatto!

Il dolce è stato molto apprezzato. Risulta molto delicato. Se vi piacciono castagne e Marron Glacés è una pacchia!





eCucinando.it