

# Rotolo al cacao con crema al cioccolato bianco

Categoria: Delizie di Cioccolato - Torte



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 6 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo in frigorifero



Il rotolo al cacao con crema al cioccolato bianco è un goloso dolce di pasta biscotto al cacao, deliziosa variante del **rotolo alla Nutella**. Questo rotolo viene preparato infatti con un pan di spagna al cacao su cui viene spalmata una morbida crema ganache a base di panna e cioccolato bianco.

Per rendere ancora più speciale il rotolo al cacao con crema al cioccolato bianco, una volta pronto, spolverizzatelo con della polvere di cacao amaro: il tocco finale per rendere il rotolo al cacao con crema al cioccolato bianco una bontà irresistibile! Non smetterete più di mangiarlo!

### Per il rotolo al cacao

>> <b>Acqua</b> 1 cucchiaino	>> <b>Uova</b> 4 medie
>> <b>Cacao in polvere</b> amaro 15 gr	>> <b>Vaniglia</b> semi di 1/2 bacca ( o una bustina di vanillina)
>> <b>Farina</b> 40 gr	>> <b>Zucchero</b> 80 gr
>> <b>Miele</b> 10 gr	

### Per la crema al cioccolato bianco

>> <b>Cioccolato</b> bianco 200 gr	>> <b>Panna</b> fresca 75 gr	>> <b>Zucchero</b> semolato 25 gr
>> <b>Colla di pesce</b> in fogli 3 gr	>> <b>Uova</b> 3 ( 2 tuorli, 3 albumi)	

### per spolverizzare

>> <b>Cacao in polvere</b> amaro q.b.
--

## Preparazione



Preparate la pasta biscotto al cacao seguendo la ricetta [chetrovate qui](#) (1). Estraiete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia, poggiandola con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzate subito la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato (2) (servirà a non farla appiccicare) e sigillatela immediatamente con della pellicola (3), ripiegandola anche sotto i lati in modo che la pasta biscotto, raffreddandosi, trattenga al suo interno tutta l'umidità che servirà a renderla elastica e l'aiuterà a piegarsi senza creparsi.





Preparate la crema: sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria o al microonde (4), ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda per circa 10 minuti (5), nel frattempo versate in un pentolino la panna e lo zucchero e appena raggiunto il bollore, incorporate la colla di pesce ben strizzata (6).



Unire il composto ottenuto al cioccolato bianco sciolto (7). Dividere i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve. Unire i tuorli al composto di cioccolato e panna e amalgamare fino ad ottenere una crema liscia (8), infine incorporare delicatamente gli albumi montati con un movimento dall'alto verso il basso facendo attenzione a non smontarli (9). Lasciate riposare la crema in frigorifero finchè sarà rassodata.



Quando la pasta biscotto al cacao sarà fredda, togliete la pellicola e farcitela con la crema spalmandola su tutta la superficie con un cucchiaino o con un lungo coltello a lama liscia lasciando un margine di circa 2 cm per evitare che sbordi quando andrete ad arrotolarla (10). A questo punto , una volta terminata la farcitura, arrotolate delicatamente la pasta (11), avvolgetela nella carta da forno (12) e ponetela nel frigorifero per circa 20 minuti. Al momento di servire il rotolo, tagliate con un coltello affilato le due estremità per pareggiarle, spolverizzatelo di zucchero a velo vanigliato e servitelo tagliandolo a fette spesse almeno 2 cm.

### Consiglio

Per coloro che soffrono di celiachia consigliamo di sostituire gli 80 gr di farina tradizionale 00 con altrettanti di farina di riso o maizena o i mix di farine senza glutine che compaiono nel prontuario dell'A.I.C.

