

Rotolo al tiramisù

Senza glutine



Ingredienti

Per la pasta biscotto

5 uova medie

65 gr zucchero

70 ml olio di semi

1 Scorza di limone

50 gr amido di mais #

Per la bagna

1 tazzina caffè tiepido

Per la farcia

125 ml panna senza lattosio

200 gr mascarpone senza lattosio

40 gr zucchero

2 cucchiari liquore alla ciliegia (o altro a piacere)

Per la superficie

cacao amaro in polvere # q.b.

Procedimento

Come prima cosa, preparate il caffè e fatelo intiepidire. Nel frattempo, dedicatevi alla pasta biscotto: dividete i tuorli dagli albumi e ponete i tuorli in una ciotolina, mentre gli albumi in una ciotola capiente. Iniziate a montare gli albumi con le fruste elettriche e appena schiumano, unite lo zucchero. Continuate a montare fino ad ottenere una sorta di meringa compatta e liscia. A questo punto incorporate i tuorli uno alla volta utilizzando una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare gli albumi. Unite quindi anche l'olio di semi a filo e la scorza di limone, amalgamate bene, ed infine aggiungete l'amido di mais setacciato. Ottenuto un composto liscio e privo di grumi, versatelo su una teglia quadrata di 35x35cm coperta con carta forno e distribuitelo su tutta la superficie aiutandovi con una spatola. Fate cuocere la pasta biscotto in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti. Trascorso questo tempo, estraete subito la teglia dal forno e fate intiepidire la pasta biscotto, quindi capovolgetela su un altro foglio di carta forno ed eliminate quello che avete utilizzato per cuocere la pasta in forno. Girate nuovamente la pasta biscotto in modo da avere la parte più chiara a contatto con la carta forno e quella più scura rivolta verso di voi, pronta per essere farcita. Con l'aiuto di un pennello, distribuite il caffè su tutta la superficie della pasta biscotto. Prendete ora una ciotola capiente ed iniziate a montare a neve ben ferma la panna insieme allo zucchero. Unite poi il mascarpone ed il liquore e montate ancora per qualche secondo. Farcite la pasta distribuendo la farcia sulla superficie e stando circa 1 cm lontani dai bordi. Arrotolate la pasta formando il rotolo e riponetelo in frigorifero avvolto nella pellicola per alimenti o nella stessa carta forno per almeno 3 ore. Trascorso questo tempo, tagliate le due estremità e spolverizzate con il cacao amaro in polvere.

Ricetta originale di "Pasticcerando senza glutine"