

Rotolo di Natale

Senza glutine



Ingredienti

per la base

4 uova (a temperatura ambiente)

120 gr zucchero

130 gr mix farine senza glutine #

1 cucchiaino miele

1 cucchiaino estratto di vaniglia

1 pizzico sale

Per la farcia

250 gr mascarpone

60 gr zucchero a velo

2 cucchiari crema di nocciole spalmabile #

200 gr ricotta senza lattosio

Per la bagna

100 gr alchermes

50 gr acqua

2 cucchiari zucchero

Procedimento

Prima di preparare la base della torta accendere il forno a 200 gradi funzione ventilato. In una terrina dividere le uova: i rossi in una ciotola e gli albumi in un'altra. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Aggiungere lo zucchero, il miele e la vaniglia ai tuorli; montare con le fruste elettriche per 5/10 minuti. Ottenuto un composto spumoso e chiaro, aggiungere gli albumi e successivamente la farina setacciata e mescolare con una spatola o frusta a mano, dal basso verso l'alto. Versare il composto sulla teglia del forno foderata con carta da forno, livellare e cuocere a 200 gradi, massimo 8 minuti. Sforare, coprire con la pellicola e sfilarlo delicatamente dalla teglia e sistemarlo sul tavolo senza togliere la carta da forno. Lasciar raffreddare. senza arrotolarlo. Nel frattempo montare la panna. Mescolare con la spatola il mascarpone con zucchero a velo e nutella. Aggiungere la panna montata e mescolare ancora. Trasferire la base del rotolo su un foglio di carta da forno pulito e bagnare, leggermente, la parte più scura con l'alchermes diluito con acqua e zucchero. Distribuire sopra la crema al mascarpone e nutella lasciandone un po' per la copertura. Arrotolare dalla parte più larga, avvolgerlo nella carta da forno e lasciar rassodare in frigo per 1 ora. Dopodiché, trasferire il rotolo su un piatto da portata, tagliare le due estremità e ricoprire di crema. Decorare a piacere

Ricetta originale di Mary zero glutine