



i dolci

Rollè farcito

Ingredienti

- 6 uova
- 10 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di farina

Ingredienti per la farcitura

- 1 kg di castagne
- 1/2 litro di latte
- 100 g di zucchero
- Una bustina di vaniglia
- 50 g di uvetta passa
- 50 g di cacao



Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi, e montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Sbattere i tuorli con lo zucchero; aggiungere i cucchiaini di farina setacciata. Aggiungere gli albumi montati a neve e girare l'impasto dal basso verso l'alto.

Versare l'impasto in una teglia da forno rettangolare foderata da carta da forno. Cuocere in forno caldo per 15 minuti a 190°. Sfnare, far riposare per circa 5 minuti, ricoprire con un altro foglio di carta da forno e arrotolarlo (ancora caldo), in modo che mantenga la forma senza spezzarsi. Coprire il tutto da un panno umido.

segue...



i dolci

...segue

Quando è freddo, srotolare il rotolo e spalmarlo con la farcitura di crema di castagne al cacao (vedi farcitura), quindi riavvolgerlo come prima, eliminando man mano la carta da forno e cospargere di zucchero a velo. Tagliare a fettine e servire.

Preparazione farcitura

Lessare le castagne in abbondante acqua, scolarle, sbuciarle, pelarle e passarle al setaccio. Mettere il ricavato in un tegame con il burro, scaldare, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a quando il burro si sarà completamente sciolto.

Spegnere il fuoco ed aggiungere il latte poco per volta. Unire lo zucchero, la vaniglia, l'uvetta e il cacao. Rimettere il tegame su fuoco moderato e scaldare, mescolando continuamente, fino a quando il composto si sarà addensato e comincerà a staccarsi dalle pareti del tegame. Mettere in frigo per un paio d'ore.