

TRONCHETTO

Ricetta di Giovanna di Picerno (Pz)

INGREDIENTI PASTA

- 100 zucchero
- 100 farina
- 30 cacao amaro
- 50 burro
- 3 uova
- ½ cucchiaino di lievito per dolci

INGREDIENTI FARCIA

- 200 cioccolato bianco
- 100 ribes
- 5 elatina in fo li
- 300 panna

INGREDIENTI DECORAZIONE

- cacao amaro
- qualche rametto di ribes

PREPARAZIONE

Mettete a bagno la elatina in acqua fredda.

In una terrina, a bagnomaria con acqua tiepida, sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara.

Incorporatevi la farina, il lievito, il cacao ed il burro fuso.

Foderate la placca del forno con carta da cucina imburrrata, stendetevi il composto preparato e cuocetelo in forno già caldo a 200°C per 10 minuti (la pasta deve essere appena cotta).

Rovesciate la pasta su di un telo umido, toliete la carta e rimettetevi sopra un nuovo foglio di carta da forno, unta di olio.

Arrotolate la pasta su se stessa e lasciatela raffreddare avvolta nel telo.

Montate 200 g di panna.

Fate scaldare la panna rimasta in una casseruola, aggiungetevi la elatina ben strizzata, unitevi il cioccolato bianco spezzettato, spegnete e mescolate finché il cioccolato si sarà sciolto.

Quando la crema sarà fredda unitevi la panna montata, poi mettetela in frigorifero e, mescolandola spesso, fatela addensare.

Srotolate la pasta, toliete la carta, stendetevi sopra la crema al cioccolato e distribuite qua e là gli acini di ribes.

Riavvolgete la pasta su se stessa con carta di alluminio.

Tenete il rotolo in frigorifero per almeno un'ora e, dopo aver eliminato l'alluminio, spolverate con abbondante cacao.

Servitelo affettato e decorato con i rametti di ribes.