

Rotolo alla crema e marmellata di lamponi - Torte e crostate



Tempo di preparazione
30 min



Tempo di cottura
10 min



Calorie a porzione
710 kcal

Tempi aggiuntivi
4 ore di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per l'impasto

200 g di Farina 0

200 g di Fecola di patate

16 Uova

600 g di Zucchero semolato

8 cucchiaini di Zucchero semolato (per spolverizzare)

4 Limoni bio

Sale

Per la farcitura

500 g di Lamponi

800 g di Confettura di lamponi

1.4 Kg di Mascarpone



600 ml di Panna fresca da montare

160 g di Zucchero a velo

Per la decorazione

8 cucchiaini di Zucchero a velo

Preparazione

- Lasciate raffreddare una ciotola abbastanza grande nel frigo per almeno mezzora.
- Fate sciogliere il burro per la teglia in un pentolino. Foderate la placca con carta da forno e spennellatela con il burro sciolto; spolverizzatela di farina, poi togliete l'eccedenza e mettete la placca da parte.
- Preparate ora la pasta del rotolo. In una ciotola capiente sbattete le uova qualche secondo con le fruste elettriche, poi versatevi lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Montatele fino a ottenere un composto gonfio e chiaro, quindi aggiungete il succo e la scorza grattugiata del limone.
- Mischiate bene farina e fecola di patate in una ciotola, poi setacciateli sul composto di uova poco alla volta, mescolando con una spatola dal basso in alto, lentamente e con molta attenzione per non smontarlo.
- Versate l'impasto nella placca preparata con la carta, livellatelo delicatamente con una spatola, fino a 1 cm circa di spessore; dategli una forma il più possibile rettangolare e infornate per 7 minuti a 220°C.
- Nel frattempo spolverizzate un telo con metà dose di zucchero; quando la pasta è cotta rovesciatela sul telo, poi staccate il foglio superiore con attenzione. Distribuite sulla superficie il resto dello zucchero e arrotolate la pasta immediatamente, finché si sarà raffreddata.
- Dedicatevi intanto alla farcitura. Tagliate a metà i lamponi e mescolateli alla confettura.
- In una ciotola capiente ammorbidite bene il mascarpone con metà dose di zucchero a velo setacciato lavorandolo con un mestolo, poi mettetelo da parte.
- Prelevate dal frigo la ciotola ormai fredda, versatevi la [panna e montatela](#) con le fruste elettriche; appena sarà quasi pronta aggiungete il resto dello zucchero a velo setacciato e montate per qualche secondo.
- Unite la panna montata poco alla volta al mascarpone, mescolando molto delicatamente in modo che non si smonti.
- A questo punto srotolate la pasta e distribuitevi la confettura di lamponi preparata. Formate uno strato con la crema al mascarpone e panna e arrotolatela nuovamente con delicatezza, aiutandovi con il canovaccio.
- Avvolgete il rotolo con della pellicola alimentare e riponetelo in frigo per almeno 4 ore. Decorate il rotolo ripieno con lo zucchero a velo setacciato e servite.

I consigli di Carla

- La preparazione di questo rotolo può sembrare difficile, ma è solo un po' lunga. Leggete attentamente i vari passaggi e preparate subito gli ingredienti occorrenti: il vostro dolce sarà perfetto, saporito e delicato!