



Ricetta per Rotolo di grano saraceno con panna e marmellata



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

- 75 g farina di grano saraceno fino RIEPPER
- 75 g zucchero
- 1 Cu. zucchero vanigliato
- 2 tuorli
- 2 albumi
- 1 pizzico di scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di lievito in polvere

per il ripieno:

- ca 150 ml panna
- marmellata a piacere

Preparazione:

Lavorare i tuorli con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la scorza grattugiata di limone. Montare gli albumi a neve. Setacciare la farina con il lievito in polvere. Prima incorporare con cura al composto gli albumi a neve e dopo la farina.

Porre un foglio di carta da forno su una placca. Stendere il composto uniformemente sulla placca e infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato. Dopo la cottura togliere il rotolo dalla placca con la carta, capovolgerlo su una tovaglia e cospargerlo di zucchero. Dopo il raffreddamento farcirlo con panna e marmellata ed arrotolarlo.

Tempo di cottura:

ca. 10 min. a 180° nel forno termoventilato