



Ricetta per Rotolo di pan di spagna



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 40 min

1 rotolo di spessore sottile

Ingredienti:

- 70 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo, farina zero grumi o farina per TORTE
- 20 g amido di mais o fecola di patate
- 40 g zucchero
- 4 tuorli
- scorza grattugiata di mezzo limone
- 4 albumi
- 1 pizzico di sale
- 40 g di zucchero

Preparazione:

Porre un foglio di carta da forno su una placca.

Con uno sbattitore elettrico lavorare i tuorli con 40 g di zucchero e gli aromi. Montare in neve

ferma gli albumi con il restante zucchero ed il sale. Setacciare le farine ed incorporarle delicatamente con gli albumi alla crema ottenuta con i tuorli.
Stendere il composto uniformemente sulla placca ed infornare sul secondo ripiano nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 10 min. a 210°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

Ripieno:

Togliere il pan di spagna dalla placca con la carta, capovolgerlo su un tovagliolo cosparso di zucchero a velo, togliere la carta ed arrotolarlo.

Dopo il raffreddamento farcirlo con marmellata, panna o crema.