OLIO CUORE

Tronchetto al caffè e vaniglia

Ingredienti

Pasta biscotto

- 80 g zucchero
- 4 uova
- 40 g fecola
- 50 g farina
- 1 bacca vaniglia
- qb sale

Farcia

- 500 g latte
- 3 uova
- 40 g farina
- 100 g zucchero
- 1 bacca vaniglia
- 10 g caffè liofilizzato

Decorazione

- 5 g cacao
- qb ribes rosso
- agrifoglio

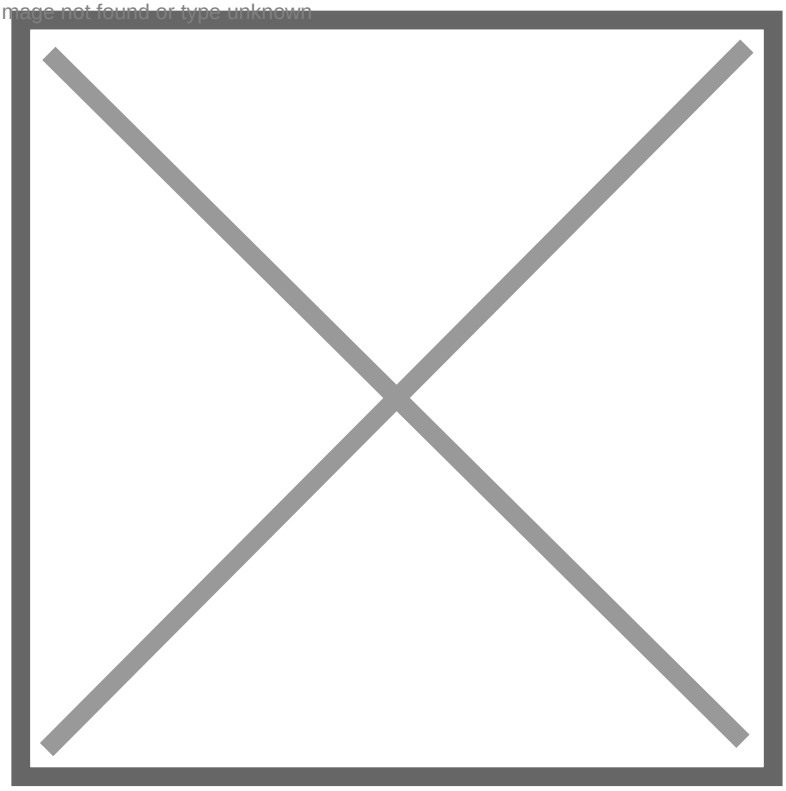
- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 201.50 Kcal**
- **Grassi: 6.5 g**

Preparazione

- **Pasta biscotto:** montare molto bene le uova con lo zucchero e aromatizzare con i semi estratti dalla bacca della vaniglia. Setacciare sul composto le farine con un pizzico di sale amalgamandole. Versare l’impasto nella placca di 36×25 cm ricoperta con carta da forno. Livellare e infornare a 180° per 12 minuti. Sfornare e rovesciare la pasta su di un telo cosparso con zucchero semolato. Eliminare delicatamente la carta da forno, rifilare la pasta sui bordi e arrotolarla senza stringerla. Lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.

- **Crema:** scaldare il latte con la bacca di vaniglia aperta longitudinalmente, i semi estratti dal baccello e il caffè liofilizzato, poi lasciare in infusione per 30 minuti e filtrare.

Image not found or type unknown



- Miscelare le uova e lo zucchero e iniziare a sbatterli, versare la farina e stemperare con il latte a filo. Mescolando senza interruzione, cuocere la crema su calore moderato. Coprire la crema con pellicola a contatto e lasciare raffreddare.

- Appoggiare un foglio di carta alluminio sul piano di lavoro, aprirvi sopra il rotolo di pasta, distribuire la farcia (tenerne da parte un cucchiaio) e livellarla.

- Arrotolare con delicatezza la pasta, chiudere il rotolo nella stagnola e porre in frigo per 60 minuti.

- Liberare il rotolo dalla stagnola, poi tagliarne una fetta spessa in obliquo. Spalmarla con la crema tenuta da parte e disporla a lato, di sbieco, a mo’ di ramo.

- Decorazione: spolverizzare il tronchetto con il cacao e guarnire con l’agrifoglio e chicchi di ribes rosso.

La ricetta è stata preparata con:

Sale Iposodico