

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Tronchetto di Natale La torta che più ci ricorda il Natale!



Difficoltà
media



Quantità
8 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Per la pasta:
- zucchero - 100 g
- uova - 4
- farina - 100 g
- Per il ripieno:
- cioccolato fondente - 100 g
- cioccolato con le nocciole - 100 g
- panna dolce - 200 g
- philadelphia - 200 g
- Bagna:
- limoncello - mezzo bicchiere
- acqua - mezzo bicchiere
- zucchero - 1 cucchiaino
- Per guarnire cioccolato ascaglie, qualche foglia di cioccolato e palline argentate

Preparazione

Frullare le uova con lo zucchero fino ad avere una massa compatta. Aggiungere la farina setacciata con una frusta a mano, incorporandola dal basso verso l'alto molto delicatamente. Foderare con della carta forno, bagnata e strizzata due teglie da forno larghe. Versare metà del composto in ogni teglia, spianare e mettere in forno per circa dieci minuti, fino a doratura. Preparare un foglio di carta forno su un piano inumidito e mettere il pan di spagna. Ci aiuterà a fare il rotolo. Bagnate tutta la pasta con la bagna fatta con il limoncello, (o un gran marnier o a piacere) allungato con acqua zuccherata. Preparare la crema facendo sciogliere i due cioccolati a bagnomaria e farli raffreddare. Montare la panna, ben fredda con il formaggio morbido, dividere il composto in due parti, una lasciarla bianca e nella seconda, infine, incorporate pian piano il cioccolato fuso. Con queste creme farcite la pasta, mettete prima la bianca e poi la scura. Pian piano arrotolate aiutandovi con la carta forno, senza romperla. Quando avrete il rotolo, guarnitelo con la crema restante aiutandovi con una forchetta. Fate tante strisce per creare la corteccia. Tagliate una fetta di sbieco e la posate vicino per creare il ramo reciso. Guarnite ancora con delle foglie fresche o di cioccolato e infine create la nevicata con dello zucchero a velo. Potete fare il secondo tronchetto facendolo in un modo diverso ed avere così

