

.....

TRONCHETTO DI NATALE

ALLA VANIGLIA



PER 6 / 8 PERSONE

PER IL BISCOTTO

Farina	120 g
Lievito	1/2 cc
Zucchero	120 g
Uova	4

Preriscaldare il forno a 180° C.

Usando una frusta, **montare** gli albumi a neve ferma, **aggiungendo** lo zucchero poco per volta.

Con una spatola **aggiungere** delicatamente i tuorli, la farina e il lievito. **Versare** l'impasto su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno.

Stenderlo formando un rettangolo di 2 cm di spessore.

Infornare e **cuocere** per una decina di minuti: il biscotto deve risultare leggermente dorato.

Togliere dal forno il biscotto, **capovolgerlo** su un panno umido, rimuovere delicatamente la carta.

Arrotolare bene il panno, **lasciare raffreddare** a temperatura ambiente.

PER LA CREMA ALLA VANIGLIA

Tuorli.....	3
Latte.....	300 ml
Zucchero	60 g
Maizena	30 g
Gelatina	2
Vaniglia di Tahiti NOROHY	1 baccello
Mascarpone	100 g
Panna da montare.....	200 g

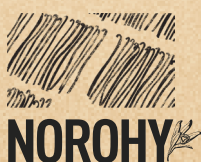
Ammorbidire la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.

Scaldare in una casseruola il latte e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. In una ciotola, **sbattere** velocemente i tuorli e lo zucchero. **Aggiungere** la maizena.

Versare poco a poco il latte caldo, senza smettere di mescolare.

Riversare il tutto nella casseruola e lasciare addensare, mescolando continuamente.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la
diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia **cru**.

MONTAGGIO & FINITURA

Al momento del montaggio, **realizzare** una chantilly ben ferma con la panna ben fredda e il mascarpone.

Sbattere la panna alla vaniglia per stemperarla, quindi incorporare delicatamente la chantilly.

Srotolare delicatamente il biscotto e **guarnirlo** con metà della crema.

Arrotolare nuovamente il biscotto stringendolo bene, e **ricoprire** con il resto della crema.

Decorare con piccoli soggetti natalizi.

