

Tronchetto della nonna



Preparazione: 30 min

Cottura: 30 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

zucchero	300 g
farina	300 g
uova	6
lievito in polvere per dolci	2 bustine
Vaniglia	1 bustina
bicchieri Alchermes	1/2
Mascarpone	250 g
cioccolato fondente	500 g
crema al cioccolato	400 g

Procedimento

- Montare le uova fino a renderle spumose insieme allo zucchero,
- Mescolare la farina con il lievito poi setacciare a pioggia sopra alle uova incorporando delicatamente finché non diventa un composto liscio e omogeneo,
- Foderare una leccarda quadrata 60×60 con carta forno quindi versare il composto e cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti
- In una ciotola stemperare il mascarpone e la crema al cioccolato con una frusta.
- Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente con una noce di burro.
- Una volta che il pan di spagna è cotto, farlo raffreddare quindi staccarlo dalla carta forno.
- Preparare una miscela di acqua e alchermes e, con un pennello, bagnare il pan di Spagna.
- Prendere il composto di mascarpone e crema al cioccolato e spalmarlo sul pan di spagna lasciando un centimetro dai bordi e arrotolare il dolce su se stesso.
- Una volta ottenuto un rotolo sistemarlo su una gratella e tagliare obliquamente le estremità, che verranno attaccate lateralmente al tronco a mo' di ramo tagliato, per formare un tronchetto più realistico.
- Ricoprire il dolce con il cioccolato fuso e non appena si rapprende rigare la superficie con i rembi di una forchetta
- Sistemare su un piatto di portata e conservare in frigorifero fino al momento del servizio.