



Rotolo vaniglia e lamponi

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 8 persone:

- 130 farina per dolci**
- 1 raso di additivo addensante
- 30 farina di mandorle
- 4 uova
- 70 burro
- 215 zucchero semolato
- 230 lamponi
- 1 vaniglia
- 1 Grand Marnier
- 200 acqua
- 450 mascarpone
- 150 panna fresca
- 70 zucchero a velo
- lamponi interi per decorare

Preparazione:

Preriscalda il forno a 180 °C. Prepara la génoise: fai fondere il burro in una casseruola a fuoco lento o al microonde. Con uno sbattitore, monta le uova con 140 g di zucchero semolato per 5 minuti, prima a velocità media e poi più rapidamente fino a che il composto si gonfia e diventa spumoso. Versa a filo il burro fuso sempre mescolando. Aggiungi la farina per dolci, l'additivo addensante e la farina di mandorle, incorporando il tutto delicatamente con una spatola.

Stendi la pasta su una placca di cottura ricoperta di carta forno formando un grande rettangolo di 1 cm di spessore. Livella la superficie con una spatola. Inforna e fai cuocere per 12 minuti.

Prepara lo sciroppo: lava 30 g di lamponi e mettili in una casseruola. Aggiungi l'acqua, 75 g di zucchero semolato e il Grand Marnier. Porta a ebollizione 10 minuti.

Taglia il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e preleva i semi; mettili da parte. Metti il baccello nello sciroppo in ebollizione.

Leggi anche:

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**