Torte e dolci

Rotolini dolci stiriani all'olio di semi di zucca



Desse





80 Minuti
Preparazione



Difficile Difficoltà



Ingredienti per 6 persone

Per il pan di Spagna: 5 uova 120 g di zucchero a velo 100 g di farina 2 cucchiai da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP

Per il ripieno: ¼ I di panna liquida Zucchero a velo Semi di zucca stiriani, tritati Liquore all'arancia

Massa di marzapane Colorante alimentare verde

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200° C con modalità ventilata. Colorare la massa di marzapane con il colorante alimentare verde e metterla a riposare in frigorifero per essere utilizzata successivamente.

Per il pan di Spagna: separare le uova, sbattere a crema i tuorli con lo zucchero a velo. Aggiungere l'olio di semi di zucca e la farina. Sbattere gli albumi a neve e amalgamarli all'impasto. Distribuire l'impasto su una teglia foderata con carta da forno e cuocere in forno fino a raggiungere la doratura (circa 10 minuti; il pan di Spagna non deve seccarsi in modo da ppoter essere stesso facilmente). Nel frattempo, preparare il ripieno. Montare la panna con lo zucchero a velo e aggiungere i semi di zucca tritati e il liquore all'arancia. Mettere il ripieno a riposare in frigorifero.

A cottura ultimata, stendere il pan di Spagna ancora caldo sul piano di lavoro, togliere la carta da forno e arrotolarlo subito. Farlo raffreddare in po' e passare poi alla farcitura. Stendere quindi la massa di marzapane a forma di rettangolo, formando uno spessore di 2-3 mm. Avvolgerci infine il pan di Spagna farcito.

Consiglio dello chef: per colorare il marzapane, è possibile utilizzare anche l'olio di semi di zucca al posto del colorante alimentare verde. Se si desidera preparare dei piccolini rotolini, tagliare il pan di Spagna caldo in rettangolini più piccoli prima di arrotolarlo. Fare lo stesso con il marzapane.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch