



Rotolo ai lamponi

"Il rotolo ai lamponi è un dolce leggero e sfizioso, raffinato ed elegante, dal gusto selvatico ma dolce. Abbastanza semplice da preparare, è adatto come dessert di fine pasto, ma può essere liberamente consumato come spuntino spezza fame".

Ingredienti per 4 persone

125 g	Ricotta magra	n° 1	Cucchiaino di zucchero a velo
65 g	Lamponi	n° 1	Cucchiaino di latte
25 g	Farina	n° 1	Cucchiaino di succo di limone
15 g	Maizena	n° ½	Limone
n° 2	Fogli di colla di pesce	n° ½	Cucchiaino di lievito
n° 2	Uova		

Preparazione

1. In una terrina amalgamare bene ricotta, succo di limone, due cucchiaini di acqua e latte.
2. Lavare e asciugare i lamponi, ridurli a purea e passarli al setaccio, dopodiché incorporarli al composto a base di ricotta e mescolare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.
3. In un contenitore pieno di acqua immergere i fogli di colla di pesce per circa dieci minuti, quindi strizzarli e scioglierli in un pentolino con acqua calda; infine, aggiungere la gelatina sciolta al composto a base di ricotta, mescolare e porre in frigorifero per una ventina di minuti, assicurandovi che diventi compatta.
4. Sbattete due tuorli d'uovo con lo zucchero e un cucchiaino di acqua tiepida; una volta ottenuta la crema, aggiungere la scorza grattugiata del mezzo limone e mescolare delicatamente. Montare a neve i due albumi e incorporarli alla crema appena ottenuta. Aggiungere anche la farina setacciata, il lievito e la maizena, mescolate delicatamente il tutto fino a ottenere una crema omogenea e ben amalgamata.
5. Prendere una teglia di grandezza 30x30 cm, ricoprirla con un foglio di carta forno bagnato e strizzato e rovesciarci sopra il composto in modo uniforme. Infornare a 180 °C in forno già caldo e lasciare cuocere la pastella per una decina di minuti. Una volta cotta, avvolgerla in un panno pulito, al fine di conservarne la morbidezza. Quando il ripieno di lamponi si sarà raffreddato e solidificato, spalmarlo sulla superficie del biscotto e arrotolare quest'ultimo su sè stesso. Riporre in frigo il rotolo e tirarlo fuori una quindicina di minuti prima di servirlo.

Nota: la pasta del rotolo deve mantenersi morbida al fine di potersi arrotolare su sè stessa, quindi, nel caso vi accorgete che il solo panno non bastasse a mantenere la morbidezza, inumidite il canovaccio e arrotolate subito la pasta.

Variazioni alla ricetta

Il ripieno può essere anche a base di fragole, mirtilli o kiwi: il procedimento da seguire è il medesimo.

