

Swiss Roll con Biscoff®

8 passaggi
8 porzioni

Un classico swiss roll rivisitato con un irresistibile tocco Biscoff: ricco, soffice e goloso, sarà il protagonista di ogni occasione speciale.

Ingredienti

135 g di zucchero semolato fine
50 ml di acqua
1 cucchiaio di estratto di vaniglia
1 cucchiaio di succo di limone
110 g di farina autolievitante
2 g di sale
5 uova, separando tuorli e albumi
2 cucchiai di biscotti Biscoff sbriciolati

Per la farcitura:

150 g di crema spalmabile Biscoff
150 g di panna a ridotto contenuto di grassi

Per la decorazione:

Crema spalmabile Biscoff
Biscotti Biscoff sbriciolati
Zucchero a velo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.

2. Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungendolo gradualmente, fino a ottenere un composto denso e cremoso. Incorporare quindi l'acqua, l'estratto di vaniglia e il succo di limone.

3. Montare gli albumi a neve ferma e incorporarli delicatamente al composto di tuorli utilizzando un cucchiaio di metallo o una spatola.

4. Setacciare la farina e il sale, quindi incorporarli delicatamente al composto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

5. Versare l'impasto in una teglia per swiss roll da 23 x 32 cm, precedentemente imburrata e rivestita con carta forno. Cuocere per 12-15 minuti, fino a doratura.

6. Capovolgere immediatamente il dolce su un canovaccio umido cosparso di biscotti Biscoff sbriciolati. Rimuovere la carta forno e rifilare i bordi per facilitare l'arrotolamento. Arrotolare delicatamente il dolce con l'aiuto del canovaccio partendo dal lato corto. Lasciare riposare per circa 5 minuti, quindi srotolare e lasciare raffreddare completamente.

7. Per la farcitura, mescolare la crema spalmabile Biscoff e la panna fino a ottenere una crema soffice e consistente. Distribuire uno strato generoso all'interno del rotolo, quindi arrotolare nuovamente aiutandosi con il canovaccio. Riporre in frigorifero per 1 ora.

8. Completare con una spolverata di zucchero a velo, altri biscotti Biscoff sbriciolati e un filo di crema spalmabile Biscoff fusa.