

Rotolini dolci stiriani all'olio di semi di zucca



Dessert
Tipo di
ricetta



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 cucchiaini da tavola di olio di semi di
zucca stiriano IGP

Per il ripieno:

¼ l 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 poter essere steso 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 piccoli 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**