

## Rotolo biscottato ai lamponi



Esecuzione: Elaborata

Preparazione: 50

Cottura: 20

Dosi per 8 persone

Scalda il forno a 180° C. Monta con le fruste elettriche le uova con 90 g di zucchero e 3 cucchiaini di acqua; unisci farina, fecola e lievito e mescola. Versa il composto in una teglia di 30x40 foderata di carta da forno, livella e metti in forno per 15-18' circa. Rovesciala pasta ancora calda su un panno umido, stacca la carta da forno e arrotola la pasta facendo attenzione a non romperla. Lasciala raffreddare, poi srotolala lasciandola sul telo.

Lava i lamponi e sgocciolali; monta la panna con 30 g di zucchero, incorporala alla crema pasticciera e versa tutto sulla pasta. Versa sopra 1/3 dei lamponi, arrotolala di nuovo aiutandoti con il telo. Metti il rotolo nel freezer per almeno 4 ore. Poco prima di servire cuoci per pochi minuti i lamponi rimasti con lo zucchero che resta e passali al setaccio. Togli il rotolo dal freezer, lascialo a temperatura ambiente almeno 10, poi spolverizzalo di zucchero al velo, taglialo a fette e servilo con la salsa ai lamponi tiepida.

## Ingredienti per 8 persone

- 3 uova
- 170 g di zucchero semolato
- 60 g di farina
- 60 g di fecola di patate
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 400 g di lamponi
- 4 dl di panna fresca
- 2 dl di crema pasticciera
- 2 cucchiari di zucchero al velo