

“I topolini e il papiro goloso”

Rotolo al Nesquik con farcia alla gelatina di albicocche e marmellata di arance.

(Per 8 persone)

Per la pasta biscuit

4 uova
100 gr di zucchero
50 gr di farina
150gr di Nesquik
½ bustina di lievito
1 pizzico di sale

Per la farcia

Marmellata all'albicocca q.b. (circa 200 gr)
30 gr di panna da montare
150 gr di zucchero a velo
Confetti colorati q.b.

Per la finitura.

Confetti colorati q.b.
Nesquik q.b.

Iniziamo con la pasta biscuit.

Dopo aver separato gli albumi dai tuorli, sbattiamo questi ultimi con lo zucchero per avere una consistenza spumosa e chiara.

A parte setacciamo la farina con il Nesquik e il lievito e mescoliamo tutto alla spuma di tuorli. Montiamo poi gli albumi con un pizzico di sale e li incorporiamo molto delicatamente al composto.

Imburriamo una teglia da forno e la rivestiamo con carta forno imburrata e infarinata anch'essa e ci versiamo l'impasto livellandolo per bene. Inforniamo la pasta biscuit a 150° per 20 minuti.

Una volta trascorso il tempo sforniamo la pasta biscuit la poggiamo con tutta la carta forno su di un canovaccio umido e l'arrotoliamo, proprio come un papiro, lo lasciamo raffreddare in frigo.

E dentro il papiro mettiamo...

Montiamo la panna con una frusta. Quando inizia a montare uniamo lo zucchero a velo e continuiamo a lavorare.

In un pentolino a bagno maria facciamo ammorbidire la marmellata d'albicocche per renderla più spalmabile.

Srotoliamo quindi il papiro e lo spalmiamo prima con la marmellata, poi con la panna e infine aggiungiamo qua e là i confettini colorati.

Per finire spolverizziamo un po' di Nesquik e confettini colorati sul rotolo prima di servirlo.