

Dolce arrotolato di mele con yogurt

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Mele:**

300 g di mele sbucciate a fettine

Pan di Spagna:

4 tuorli d'uovo

40 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 pizzico di cannella in polvere

4 chiare d'uovo

100 g di zucchero

100 g di farina

30 g di Epifin Dr. Oetker

Guarnizione:

125 g di yogurt

30 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 c. da tavola di Calvados

3 buste di Gelatina express Dr. Oetker

Oetker

2.5 dl di panna montata

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****Mele:**

Cuocere le mele a coperto rimestando più volte. Togliere dal fuoco, sgocciolare e lasciare raffreddare in un colino.

2 Pan di Spagna:

Per la pasta, sbattere a schiuma con lo sbattitore elettrico i tuorli d'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanillinato e la cannella. Sbattere le chiare d'uovo, aggiungere poco a poco lo zucchero e montare il tutto a neve soda. Incorporare al composto. Mescolare la farina e l'Epifin, setacciare sul composto e amalgamare il tutto. Versare l'impasto sulla placca preparata.



Cuocere per ca. 12 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Capovolgere il pan di Spagna raffreddato e staccare la carta oleata.

③ Guarnizione:

Per la guarnizione, mescolare lo yogurt, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato e il Calvados. Incorporare prima la Gelatina express, poi la panna montata. Distribuire il composto sul pan di Spagna e coprirlo con le fettine di mele cotte. Arrotolare il tutto e **mettere al fresco per ca. 2 ore**

④ Decorazione:

Prima di servire, spolverizzare il dolce con zucchero al velo.

Consiglio

- Prima della cottura, cospargere a volontà il dolce con 2 c. da t. di mandorle a scaglie.

