


# Rotolo a forma di lumaca

circa 10 pezzi

 un po' più difficile Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Placca:****Ripieno:**

1 busta di Crème Framboise Dr. Oetker  
2 dl d'acqua fredda  
1.5 dl di panna  
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker

**Pasta:**

4 uova  
80 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
di Lievito Dr. Oetker  
100 g di farina

**Decorazione:**

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker  
1 di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

**2 Ripieno:**

Per il ripieno, preparare la Crème Framboise secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Unire delicatamente la gelatina. **Riporre in frigorifero per ca. 1 ora per farla solidificare.**

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**3 Pasta:**

Per l'impasto, dividere le uova. Montare i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanillinato fino a raggiungere una consistenza chiara e spumosa. Montare a neve ferma le chiare con un pizzico di sale e il lievito. Aggiungere gradualmente la farina e le chiare d'uovo al composto di tuorli e incorporarle delicatamente utilizzando una spatola in silicone. Stendere sulla carta da forno fino a ottenere una sfoglia spessa ca. 1 cm.



Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10-12 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti**

Sfornare e posizionare su un foglio di carta da forno pulito. Rimuovere immediatamente quello usato per la cottura e arrotolarlo in quello nuovo. Lasciare raffreddare.

Distribuire la crema sul rotolo aperto e tagliarlo in 10 strisce larghe 3 cm. Arrotolare ogni striscia fino a 2/3 da un lato e a 1/3 dall'altro, per formare delle lumachine.

#### ④ Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Spennellarla sulle teste delle lumachine. Infilare sugli stuzzicadenti le palline di cioccolato e, mentre la glassa è ancora morbida, posizionarne due su ogni lumaca per creare le «antenne». Tracciare occhi e bocca con la scrittura decorativa.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

