

Rotolo al mango

circa 20 pezzi



un po' più difficile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

100 g di amaretti
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
70 g di fiocchi d'avena
40 g di zucchero
4 uova
70 g di burro ammorbidito

Guarnizione:

circa 450 g di mango a fette
375 g di ricotta
30 g di zucchero
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
2 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

Decorazione:

di mandorle mondate intere

1 Preliminari:

Foderare con carta oleata una placca da forno e cospargerla con un po' di zucchero.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C**Aria calda: circa 170 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, mettere gli amaretti in un sacchetto per congelazione e schiacciarli con il mattarello. Versare gli amaretti sbriciolati in una terrina e aggiungere il lievito in polvere, i fiocchi d'avena, lo zucchero, le uova e il burro. Lavorare con lo sbattitore elettrico, prima a velocità ridotta, poi per ca. **2 minuti** alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'impasto sulla placca da forno preparata (ca. 30 x 40 cm), livellare e cuocere nella parte media del forno per ca. **12 minuti**.

Forno tradizionale: circa 190 °C**Aria calda: circa 170 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Capovolgere il dolce ancora caldo su una carta oleata cosparsa con zucchero. Staccare la carta oleata utilizzata per la cottura e lasciare raffreddare.

3 Guarnizione:

Per il ripieno, tagliare il mango - un quarto a spicchi e metterli da parte. Tagliare il resto a dadini. Sbattere a crema la ricotta, lo zucchero e il fissante per panna. Montare la panna con il fissante per panna e incorporarla alla crema di ricotta.

Spalmare la crema sul dolce raffreddato lasciando libero un bordo di ca. 2 cm sulle due lunghezze. Distribuire i dadini di mango sulla crema. Con l'aiuto della carta oleata, arrotolare il dolce dal lato più lungo e premere leggermente.

4 Decorazione:

Mettere il rotolo al fresco per **60 minuti** al minimo, poi decorarlo con gli spicchi di mango e le mandorle.