

# Torta arrotolata al cioccolato

circa 10 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Ricoprire una teglia da forno con della carta da forno e tracciarvi un cerchio (Ø 22 cm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

## 2 Ripieno:

Preparare la mousse al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e terminare aggiungendo la gelatina. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno **un'ora**.

## 3 Streusel:

In una terrina mescolare la farina, il lievito e il cacao in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare tutto con uno sbattitore fino a ottenere gli streusel.

## Ingredienti:

### Placca:

### Ripieno:

1 pacchetto di Mousse al cioccolato Dr. Oetker (2 buste)  
2.5 dl di latte  
2 dl di panna intera  
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker

### Streusel:

125 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
15 g di cacao in polvere  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
80 g di burro ammorbidito  
1 c. da tavola d'acqua

### Rotolo:

4 uova  
80 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
80 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
20 g di Epifin Dr. Oetker

### Decorazione:

200 g di marmellata di frutti di bosco  
di Glassa scura Dr. Oetker  
di Glassa chiara Dr. Oetker  
di Glassa bianca Dr. Oetker



Creare una base premendo gli streusel nel cerchio disegnato sulla carta da forno e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 15 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**  
**Aria calda: circa 180 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

#### 4 Rotolo:

Montare le uova in una terrina con lo sbattitore per un minuto alla velocità massima. Aggiungere lentamente lo zucchero e lo zucchero vanillinato, mescolando per altri 2 minuti. Mischiare la farina, il lievito e l'Epifin e incorporarli brevemente alla velocità minima.

Stendere il composto in modo uniforme sulla carta da forno e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 9 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**  
**Aria calda: circa 180 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 9 Minuti**

Tirare fuori dal forno e capovolgere su un nuovo foglio di carta da forno. Staccare il primo foglio di carta da forno mentre è ancora caldo.

Posizionare la base di streusel su un piatto e spennellare con 2 cucchiaini di marmellata. Tagliare la pasta del rotolo in 4 strisce larghe ca 7,5 cm e spennellarle con la marmellata rimasta.

Distribuire 2/3 della mousse sulle strisce di pan di Spagna. Arrotolare la prima striscia e posizionarla in piedi al centro della base di streusel. Appoggiare la seconda striscia attorno al primo rotolo e proseguire unendo le altre strisce fino a formare una torta. Tagliare l'eventuale eccesso della base di streusel. Ricoprire la torta con la mousse restante e decorare il bordo con una spatola dentellata. Riporre la torta in frigorifero fino al momento di servire.



**5 Decorazione:**

Far sciogliere le glasse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versare la glassa scura e quella chiara su due fogli di carta da forno e creare uno strato liscio e sottile. Prima che la glassa si indurisca completamente ricavare dei quadrati con l'aiuto di un coltello. Posizionare le tavolette di cioccolato su un pezzo di carta da forno, tagliare un angolino della busta di glassa bianca e decorare i quadrati ritagliati. Guarnire a piacere la torta prima di servirla.