



# Tronco al cioccolato

circa 10 - 15 pezzi

 un po' più difficile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

4 tuorli d'uovo  
3 c. da tavola d'acqua calda  
125 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
4 chiare d'uovo  
75 g di farina  
50 g di Epifin Dr. Oetker  
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker

**Ripieno:**

200 g di burro ammorbidito  
1 busta di Crème Fix Cioccolato Dr. Oetker  
3 dl di latte

**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Pasta:**

Per l'impasto mescolare in una terrina i tuorli d'uovo e l'acqua con il frullatore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungervi poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve ferma le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (sempre alla velocità massima). Aggiungere le chiare d'uovo montate a neve al composto dei tuorli. Mischiare farina, Epifin e lievito e setacciarli nell'impasto. Incorporare delicatamente il tutto al composto. Stendere l'impasto sulla carta da forno formando uno strato alto ca. 1 cm.

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

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Estrarre dal forno e posizionare il pan di Spagna su un foglio di carta da forno pulito. Rimuovere immediatamente quello usato per la cottura e arrotolarlo in quello nuovo. Lasciare raffreddare.

## ② Ripieno:

Per il ripieno, montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. In una terrina a parte, unire mescolando la polvere di Crème Fix al latte e montare con il frullatore alla velocità minima per un minuto. Aggiungere la crema al burro, un cucchiaino alla volta, e mescolare fino a ottenere un composto morbido.

Srotolare il pan di Spagna e spennellare con 2/3 della crema lasciando libero un bordo di un centimetro su ogni lato. Quindi arrotolarlo nuovamente aiutandosi con la carta da forno. Tagliare le due estremità e posizzarle ai lati del tronchetto in maniera distaccata in modo da formare due rami. Ricoprire interamente la torta con la crema rimasta. Tracciare con una forchetta un motivo che ricorda la corteccia di un albero.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.