

## Tronchetto crema e cioccolato (Dolci)



### Preparazione

Procedimento: Per il pan di Spagna al cioccolato.

Dividere gli albumi dai tuorli, e montarli a neve ben ferma: metterli da parte; montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Aggiungere la farina con un setaccio e mescolare con una spatola, poi aggiungere i bianchi continuando ad amalgamare bene l'impasto; finire aggiungendo il cacao in polvere e incorporarlo bene.

Preriscaldare il forno a 180°; preparare una placca con carta da forno e versare l'impasto, livellandolo bene; per 40' circa.

Preparare uno sciroppo allo zucchero con 200 cc di acqua e 100 gr di zucchero, portare a bollore e tirare via dal fuoco: appena freddo bagnare il pan si spagna e trasferirlo su un canovaccio umido.

Procedimento: Per la crema pasticcera:

Mettere a bollire il latte con la vanilina; nel frattempo montare le uova con lo zucchero ed appena si avrà un composto bianco e ben spumoso aggiungere, setacciandola, la farina continuando a montare il tutto.

Appena il latte ha bollito aggiungerne poco alla volta al composto di uova zucchero e farina, mescolando con una frusta; poi rimettere il composto col latte a fuoco molto basso continuando a mescolare con la frusta fino al raggiungimento della giusta consistenza, senza far bollire. Fare raffreddare.

Montare il dessert: con un coppa pasta tagliare le rotelline di pan di spagna in modo da avere delle coppie formate da: una base tonda e un anello che dovrà essere sovrapposto alla base (a formare un "bicchiere"); riempire i dolcetti con la crema pasticcera e livellare; poi guarnire con del cioccolato fondente fuso, e spolverare a piacere con cacao in polvere o zucchero a velo.

### Consigli

Per servire il vostro tronchetto di cioccolato e crema nel migliore dei modi, ricreate l'atmosfera natalizia con l'agrifoglio e la stella di Natale di pasta di zucchero.

### Informazioni

**Preparazione** 35 minuti

**Cottura** 50 minuti

**Dosi per** 10 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 160 grammi

**Cacao** 35 grammi (in polvere)

**Zucchero** 150 grammi

**Latte** 1000 millilitri

**Uova** 4 unità

**Zucchero** 400 grammi

**Farina** 150 grammi

**Vanillina** 1 bustina

**Uova** 5 unità

## *Curiosità*

---

Il tronchetto con crema e cioccolato è un tipico dolce della tradizione natalizia francese, che riproduce il calore di un ceppo da camino.