



ROTOLO DI CASTAGNE CON CREMA PASTICCERA DI LENTICCHIE ROSSE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE



Ingredienti

per la pasta biscotto:

260 g di albume
120 g di tuorlo
75 g di zucchero
55 g di farina 00
35 g di farina di castagne
½ cucchiaino di lievito per dolci

90 g di olio di semi
un pizzico di sale

Per la crema pasticcera di lenticchie rosse:

80 g di lenticchie rosse decorticate
400 ml di bevanda vegetale alla mandorla senza zucchero (o altra a scelta)
50 g di maizena
15 g di burro di cacao
Vaniglia/cannella
1 pizzico di sale

Procedimento

Preparare la pasta biscotto: in planetaria montare gli albumi con lo zucchero. Fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.

Quando saranno ben montati unire i tuorli e amalgamare delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola.

Aggiungere le farine e il lievito setacciati e mescolare, a mano, dal basso verso l'alto.

Infine, unire l'olio versato a filo, mescolandolo sempre a mano.

Versare l'impasto in una teglia da forno con la base foderata di carta da forno. Livellare con una spatola e cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 14-15 minuti.

Appena si sfornerà la pasta biscotto, capovolgerla su un foglio di carta da forno, subito dopo coprire completamente con pellicola a contatto, per far sì che trattenga l'umidità restando così morbida ed elastica.

Lasciare raffreddare.

Farcire a piacere, arrotolare aiutandosi con la carta da forno, stringere bene per far aderire la farcitura, avvolgere in pellicola senza pvc e far riposare in frigorifero prima di decorare e portare in tavola.

Preparare la crema pasticcera: cuocere le lenticchie, dopo averle lavate e

scolate accuratamente, con 300 ml di latte vegetale e poca scorza di limone.

Dopo circa 15 minuti, le lenticchie saranno morbide a tal punto da apparire disfatte.

Frullarle aggiungendo il burro di cacao (olio di cocco, di mandorle, ...).

Nel frattempo che le lenticchie cuociono, nei 100 ml di latte rimasto sciogliere, a freddo, la maizena, quindi, unire lo zucchero, il sale e versare il composto nelle lenticchie frullate.

Riportare sul fuoco e cuocere per 5 minuti circa la crema sul fuoco fino a quando non si sarà addensata. Passare la crema al setaccio e servire.