



Ingredienti per il rotolo

2 uova
70 g di zucchero
50 g di farina

Per la crema al caffè:

2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di farina
80 g di zucchero semolato bianco
1 cucchiaino di cacao in polvere
1 bicchiere di latte
1 tazzina di caffè concentrato

Preparazione del rotolo

Separiamo i tuorli dagli albumi, montiamo a neve gli albumi e invece mescoliamo bene i tuorli con lo zucchero. Uniamo i due composti con una frusta manuale lentamente e poi la farina

setacciata. Sulla piastra del forno stendiamo della carta forno e versiamo il nostro composto un po' liquido spalmandolo sulla carta forno fino ad ottenere uno spessore omogeneo di circa 5 mm. Inforniamo a temperatura media per 7-10 minuti, finché la parte superiore non sarà lievemente dorata. Quindi sforniamo, e trasferiamo la nostra base con la carta da forno su un vassoio, cospargiamo con zucchero semolato e copriamo subito con un foglio di pellicola trasparente per alimenti e mettiamo a raffreddare mantenendo l'umidità e riposare per qualche minuto.

Preparazione della crema al caffè

In un tegamino mescoliamo con una frusta manuale i tuorli d'uovo e lo zucchero poi aggiungiamo il cucchiaino di cacao in polvere e la farina mescoliamo. Accendiamo un fornello piccolo e mettiamoci su il pentolino e piano piano aggiungiamo il latte poco per volta e sempre mescolando in modo da farlo assorbire e rassodare bene. Appena il latte sarà finito aggiungiamo il caffè, poco per volta, fino a farla addensare.

Torniamo alla nostra base per il rotolo, e sarà certamente raffreddata, togliamo quindi la pellicola, stacciamo la base dalla carta forno e spalmiamo la crema sulla nostra base da arrotolare. Quindi arrotoliamo delicatamente e avvolgiamo con la stessa carta forno e poniamo a riposare qualche ora in frigo prima di servire tagliandolo a fette.