

Raspberry Jelly Roll



Il roll sembra una cosa totalmente fuori moda, ma questo post vuole contribuire alla riabilitazione del roll, affinché abbia una nuova giovinezza! :D

Lo so che quando si pensa a questo dolce il pensiero corre subito a quei tristi dolcetti da 1 euro che si vendono al supermercato, ma fidatevi, questo non è niente del genere. È soffice come una nuvola, buonissimo e leggero. Non ne farete più a meno.



Ricetta Raspberry Jelly Roll

(dal libro "Home Sweet Home" - The Hummingbird bakery)

Uova 4

Zucchero 180gr

Estratto di vaniglia 1 punta di un cucchiaino

Farina 120gr

Baking Powder 5gr

Sale 1 pizzico

Zucchero a velo per decorare

[Marmellata di lamponi biologica](#)

Separare le uova. In una ciotola montare a neve i bianchi e tenerli da parte. Nell'altra ciotola mischiare i rossi delle uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere l'estratto di vaniglia e lo zucchero.

Aggiungere la farina con il baking powder e solo alla fine gli albumi montati a neve, pochi alla volta, per evitare che smontino.

Prendere una teglia da forno e ricoprirla con la carta forno. Rovesciarci sopra l'impasto e livellarlo.

Cuocere in forno caldo per 10-15 minuti fino a che la superficie non diventerà dorata.

Appena tirate fuori l'impasto dal forno dovete immediatamente coprirlo e incartarlo con la pellicola trasparente. L'umidità lo renderà morbido.

Lasciare raffreddare.

Quando è freddo potete togliere la pellicola e ricoprire con la marmellata di lamponi (io ne ho usato poco meno di metà barattolo). Ora aiutandovi con le mani staccate l'impasto dalla carta forno e iniziate ad arrotolare, poco alla volta. Una volta che avete arrotolato ricoprite di carta forno e mettete in frigorifero per circa 15 minuti.

Tirate fuori dal frigorifero, togliete la carta forno e ricoprite di zucchero a velo (nasconderà tutti i difetti del caso).

Tagliate e servite.

