

# Roll Cake de Chocolate, Café y Amarettis

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

#### **Bizcocho**

Agua: 5 cdas Azucar: 270 grs
Chocolate semi amargo: 180 Gramos Coñac: 4 cdas

Huevos: 8 Unidades

### Crema de café y amarettis

**Agua**: 50 c.c.

Amarettis: 150 Gramos Azucar: 150 grs
Café soluble en polvo: 3 cdas Clara: 80 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 cda Licor de almendras: 1 cda

Manteca: 140 Gramos

# Preparación de la Receta

#### **Bizcocho**

- Fundir el chocolate a baño maría.
- Agregar coñac, agua y unir.
- Batir las claras con el azúcar hasta formar un merengue firme, agregar las yemas de golpe y mezclar rápido.
- Agregar poco a poco los huevos al chocolate
- Verter en una placa con papel manteca y cocinar 15 minutos a 180°C
- Cuando se retira del horno cubrir con un papel y por encima un repasador húmedo.

## Crema de café y amarettis

- Hacer un merengue italiano hacer un *almíbar* a 118° C y verter de a poco sobre las claras batidas, no dejar de batir y una vez tibio agregar la *manteca* poco a poco (cortada en cubos pequeños).
- Saborizar con el licor y la esencia de vainilla.
- Disolver el café con un poco de agua y agregarlo a la mezcla.
- Triturar los amarettis e incorporarlos a la mezcla.
- Untar con eta mezcla en interior del bizcocho y arrollar
- Espolvorear con cacao y enfriar

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-chocolate-cafe-y-amarettis