



Tronchetto di natale - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Tronchetto di Natale - dolce natalizio - marroni - panna - marron glacés - cioccolata - natale - capodanno

Ingredienti:

1 [Pan di Spagna da 5 uova di Cristina](#)

1 vaso di crema di marroni

200 gr. di panna da montare

zucchero a velo

2 quadrotti di cioccolato fondente

4 meringhe ridotte in polvere

qualche marron glaces

Procedimento:

Tagliare in senso orizzontale, a metà, il pan di spagna ed arrotolarlo nella carta forno. (L'altra metà: altro tronchetto per S.Stefano)

Montare la panna e zuccherarla con lo poco zucchero a velo.

Amalgamare la panna a qualche cucchiaino di crema di marroni.

Srotolare il Pan di Spagna e spalmarlo con questa crema. Riarrotolare ben stretto e mettere in frigo.

Preparare con la restante panna montata, la crema di marroni e il cioccolato fondente fuso, un'altra crema.

Tagliare le due estremità al tronchetto, che disporrete ai fianchi in modo asimmetrico.

Rivestire il tutto con la crema al cioccolato fondente e con i rebbi di una forchetta simulate la ruvidità del legno.

Spolverare tutto con la polvere di meringa.

Fatto





Chi ha tempo e pazienza, può sbizzarrirsi nelle decorazioni..ma io l'ho fatto così
devo dire che credevo fosse un'impresa ed invece ci vuole pochissimo ed è facilissimo

Nota: per il ripieno va benissimo una crema chantilly aromatizzata o anche integrata con nocciole tritate o, meglio ancora, con croccante semi-polverizzato! Emsa

[Vai alla discussione sul forum](#)