# Rotolo di mandorle

**Tempo preparazione:**
20 minuti

**Tempo di cottura:**
15 minuti

**Dosatura:**
Per 8 persone

**Elenco ingredienti**
25 g di scaglie di mandorle tostate
115 g di mandorle pelate
150 g di zucchero semolato
5 uova
40 g di farina
¼ di cucchiaino di essenza di mandorla
150 ml di panna per dolci
15 0g di yogurt greco
2 peschenoci o 6 albicocche mature,
tagliate a fette
zucchero semolato per spolverizzare

**Istruzioni per la preparazione**
1.Fodera una leccarda di 33 x 23 cm con carta da forno antiaderente e cospargi con scaglie di mandorle. Riscalda il forno a 180ºC. Con il Food Processor con la lama, oppure con il Tagliaverdure/grattugia a rulli completo del cilindro per sminuzzare finemente, trita fnemente o grattugia le mandorle pelate.
2. Metti 125 g di zucchero semolato e i tuorli nella ciotola e, con la Frusta a

filo, lavora fnche' il composto diventa denso e cremoso. Togli il recipiente dall'apparecchio e unite le mandorle tritate, la farina e l'essenza di mandorla.

3. Utlizzando la ciotola di Cooking Chef pulita e la Frusta a flo, monta a neve soffce gli albumi con il resto dello zucchero. Incorpora delicatamente al composto di mandorle facendo attenzione a non far fuoriuscire l'aria.

4. Versa nello stampo preparato in precedenza e distribuiscilo uniformemente. Cuoci in forno per 15-18 minuti fnche' la torta e' lievitata e risulta salda al tatto. Sforna e lascia nello stampo. Copri con carta da forno antiaderente e una tovaglietta da te' umida e lascia raffreddare.

5. Sforma su un foglio di carta da forno antiaderente, cospargi un altro foglio con zucchero semolato e disponi sopra il rotolo. Con la Frusta a flo, monta la panna fino a quando si addensa. Incorpora lo yogurt greco e distribuisci sul rotolo.

6. Disponi sopra la frutta, tagliando prima le fette di pescanoce se dovessero essere grandi. Arrotola con cura il rotolo aiutandoti con la carta. Spolverizza con zucchero semolato e trasferisci su un piatto da portata.