

# Rotolo ai lamponi



## Ingredienti

### *Per l'impasto*

6 tuorli d'uovo

4 albumi d'uovo

110 g di zucchero

1/2 baccello di vaniglia, la cui polpa è stata raschiata via

70 g di farina

30 g di farina di mais

1 pizzico di sale

### *Per il ripieno:*

200 g di panna fresca

125 g di yogurt Vipiteno alla vaniglia

100 g di formaggio cagliato

100 g di formaggio cremoso

60 g di zucchero

300 g di lamponi

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 190 gradi. Sbattere gli albumi con il sale, lo zucchero e la polpa di vaniglia fino a renderli spumosi. Versare lentamente il tuorlo d'uovo. Setacciare la farina e la farina di mais e mescolare. Foderare una teglia con carta da forno. Stendere il composto sulla carta da forno e cuocere per circa 10 minuti. Spargere lo zucchero sul biscotto e arrotolarlo in un telo da cucina.

Mescolate la panna, lo zucchero e il formaggio cremoso e montate fino a che il composto non sia compatto.

Mescolare il formaggio cagliato e lo yogurt. Aprire il rotolo di biscotti. Togliere il panno, spalmare con la crema e distribuire i lamponi sopra. Arrotolare nuovamente l'involto e metterlo in frigo per 2 ore. Guarnire con lamponi e pistacchi tritati.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

