Tronchetto di Natale

Ingredienti

Per la pasta:
4 uova
125 gr. di zucchero
70 gr. di farina 00
40 gr. di maizena
1 cucchiaino lievito in polvere
1 bustina di Vanillina o un cucchiaino di vanilla liquida.
50 gr. di burro fuso

Per il ripieno
350 gr. crema di castagne
2 cucchiai panna fresca
2 cucchiaini cacao amaro
1 cucchiaino di brandy
1 cucchiaino di whisky

Per il rivestimento
200 ml di panna fresca da montare
200 gr. di cioccolato fondente

Sciogliere il cioccolato con la panna. Fate intiepidire la ganache e poi ponetela in frigo.
Accendere il forno a 160°gradi. Prendere stampo rettangolare di circa 27 x 40 cm a bordi bassi. Foderarlo di carta di carta da forno. Separare albumi dai tuorli. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Montare a lungo, per circa 10 minuti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere composto gonfio e spumoso. Unire poi la vanilla e il burro. Incorporare poi alternando, la farina, unitamente con la maizena e il lievito, e gli albumi a neve. Stendere l'impasto nello stampo e livellarlo con una spatola piatta e liscia in modo UNIFORME. Infornare per 10-15 minuti. Dopo cinque minuti controllare che l'impasto sia steso uniformemente, altrimenti, estrarlo dal forno e livellarlo nuovamente con la spatola. Tagliare un pezzo di carta da forno della misura di un canovaccio. Inumidire poi la carta e il canovaccio e posare la carta sul canovaccio. Spargervi sopra un cucchiaio di zucchero. Capovolgervi vi sopra il dolce, togliere la carta da forno della cottura, spolverarlo di zucchero e arrotolarlo **partendo dal lato più lungo**. **Lasciarlo completamente raffreddare**.
Farcitelo con la crema di castagne e arrotolatelo di nuovo. Montate la ganache con la frusta elettrica.
Tagliare in obliquo le due estremità del rotolo. Attaccare le 2 parti insieme e quindi al rotolo in modo da formare un tronchetto. Spalmare la crema ganache su tutta la superficie libera e, avvalendosi dei rebbi di una forchetta, rigarla in modo da imitare una corteccia.
Riporre in frigo per due ore o fino al momento di servirlo.
Alternativamente si può porre, il giorno prima, il rotolo, farcito e ricoperto di pellicola, in frigo. Si può poi completare la ricetta il giorno dopo.