



Biscuit roulé au séré

Saison	Toute l'année	Nombre de personnes	4
Temps de préparation	45 minutes	Menu	Pâtisserie / dessert
Laisser refroidir	2 heures		
Ustensiles de cuisine	Grande plaque de 40x35 cm, Papier de cuisson		

Biscuit			
5		œufs	Battre les œufs en mousse avec le mixer.
150	g	sucre	Ajouter le sucre et continuer à battre la masse jusqu'à obtention d'une masse claire crémeuse.
80	g	farine	Ajouter délicatement la farine et l'Epifin. Repartir la masse sur une plaque rectangulaire recouverte d'un papier de cuisson. Cuire 7-8 minutes au milieu du four préchauffé à 220 C.
20	g	Epifin (amidon de froment)	
3	cs	sucre	Parsemer 3 cs de sucre sur un linge de cuisine. Retourner le biscuit sur le linge. Laisser refroidir le biscuit sous la plaque (le biscuit doit rester humide).
Farce au séré			
2	dl	crème	Fouetter la crème.
250	g	séré demi-gras	Mélanger le séré, le sucre et le zeste de citron. Incorporer délicatement la crème. Enlever le papier de cuisson. Étaler la farce sur le biscuit et rouler serré. Emballer le biscuit dans un papier film et laisser reposer 2 heures au frigo.
2	cs	sucre	
½		citron, zeste finement râpé	
2	cs	sucre	Parsemer la roulade de sucre et couper en tranches.

Tip : servir avec des baies fraîches ou congelées

Source : Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>





Rotolo al quark

Stagione	Tutto l'anno	Numero di persone	4
Tempo di preparazione	45 minuti	Tipo di portata	Pasticceria/Dessert
Tempo in frigorifero	2 ore		
Utensili	Piastra da forno di 40x35 cm, Carta da forno		

Biscotto arrotolato

5		Uova	Sbattete bene le uova con un frullino.
150	g	Zucchero	Versate lo zucchero a pioggia continuando a frullare, finché il composto non risulta chiaro e cremoso.
80	g	Farina	Mescolate la farina con l'Epifin e incorporatele al resto. Versate il composto sulla piastra ricoperta di carta da forno e livellate. Cuocete per 7-8 minuti al centro del forno preriscaldato a 220°C.
20	g	Epifin (amido di frumento)	
3	C	Zucchero	Spolverate un panno da cucina con 3 C di zucchero, quindi capovolgetevi sopra la piastra con il biscotto. Fatelo raffreddare, mantenendolo sotto la piastra (affinché rimanga umido).

Ripieno al quark

2	dl	Panna	Montate la panna.
250	g	Quark semigrasso	Mescolate il quark, lo zucchero e la scorza di limone e incorporate la panna.
2	C	Zucchero	
½		Limone, scorza grattugiata finemente	Togliete la carta da forno dal biscotto. Spalmate il quark sul biscotto, quindi arrotolatelo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente.
2	C	Zucchero	Lasciate riposare in frigorifero per 2 ore. Cospargete il rotolo con lo zucchero e tagliatelo a fette.

Suggerimento: accompagnate con dei frutti di bosco freschi o congelati.

Autore/fonte: Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

