



Dolce autunnale del boscaiolo - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

autunno - torta

500 gr di castagne già sbucciate e private della pellicina
200 gr di mascarpone
300 gr di zucchero
100 gr cioccolato amaro
5 dl di latte
6 marron glacés
6 amaretti
1 bicchierino di liquore all'amaretto
poco cacao amaro

Procedimento:

Mettele le castagne in una casseruola con il latte e 100 gr di zucchero; portate ad ebollizione e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora, fino a quando le castagne si saranno ammorbidite e cominceranno a rompersi.

Scolatele con la schiumarola, passatele al passaverdure con il disco a fori piccoli e lasciate cadere il ricavato in una ciotola.

Unitevi altri 150 gr di zucchero, il cioccolato amaro grattugiato, il mascarpone, il liquore all'amaretto e mescolate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Montate la panna ben fredda con lo zucchero rimanente.

Tenetene la metà circa in frigorifero, nella restante aggiungete 3 amaretti e 3 marron glacà sbriciolati grossolanamente.

Versate in uno stampo a cupola (tipo per zuccotto) rivestito di pellicola trasparente, metà della crema alle castagne, livellatela con una spatola e stendetevi sopra la panna con i marron glacés e gli amaretti.

Fate un ultimo strato con la crema di castagne rimasta.

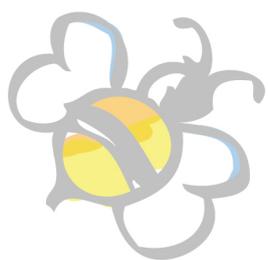
Porre in frigo nella parte più fredda (o un'oretta nel congelatore - ma non farla gelare!)

Capovolgere sul piatto da portata, decorare con la panna, gli amaretti e i marron glacés rimasti.

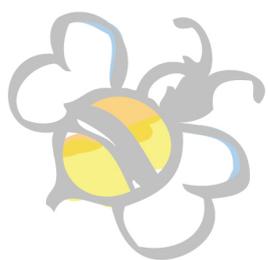
Spruzzare appena con del cacao.

Tenere in frigo fino al momento di servire





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it