Arrotolato di crema di castagne - Visualizza sul sito
di silvia

(enciclopedia della cucina italiana)

dolce - torte farcite - farina di castagne

Ingredienti per 6 persone:

70 gr.farina di castagne,
120 gr.fecola di patate,
6 uova,
250 gr.zucchero
30 gr.burro
200 gr.di confettura di castagne,
20 gr.zucchero cristallizzato,
0,5 dl di Rhum
1 bustina di vanillina

Montate in una terrina i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice e chiara. Incorporate,poco alla volta, 60 gr.di farina, la fecola e la vanillina e amalgamate bene.

In un recipiente montate gli albumi a neve fermissima,quindi incorporateli delicatamente all'impasto,mescolando dall'altro verso il basso per non smontarli.

Versate l'impasto sulla placca foderata con un foglio di alluminio,unto di burro e spolverizzato di farina e cercate di dargli una forma rettangolare.Cuocete in forno già caldo a 120Â° per 15 minuti.

Nel frattempo amalgamate in una ciotola la confettura di castagne con il Rhum fino a renderla morbida.

Estraete il dolce dal forno e trasferitelo su un telo leggermente umido. Spalmatevi sopra la confettura e, aiutantovi con il telo, arrotolate strettamente.

Avvolgete il rotolo in un altro telo asciutto e fatelo riposare per almeno 4 ore prima di servirlo cosparso di zucchero cristallizzato.

Tutto quel che ho fatto di personale è aggiungere dei marron glaces a pezzettini nel ripieno.

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it