



Torta di castagne con cioccolato e noci - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

frutta secca - castagne - cioccolato

da "Sale e Pepe" di Novembre 2007
titolo originale "Torta al cioccolato con le noci"

Ingredienti
per 8 persone

- 500 g di castagne;
- 180 g di zucchero semolato;
- 100 g di farina;
- 100 g di burro + 10 g per ungere la tortiera;
- una bustina di lievito per dolci;
- 100 g di gherigli di noce;
- 2 cucchiaini di rum;
- 100 g di cioccolato fondente grattugiato (io l'ho tritato grossolanamente col coltello);
- 4 uova;
- sale;
- 100 g di cioccolato bianco per guarnire (io non l'ho usato, ho spolverato con zucchero a velo).

Lavate le castagne, incidetele nella parte piatta con un coltellino e cuocetele per un'ora circa, coperte, in abbondante acqua bollente. Scolatele, privatele della buccia e della pellicina e riducetele in crema nel mixer (io ho usato circa 500 g di purea di castagne che avevo preparato lo scorso autunno, quando c'era abbondanza di castagne, seguendo questo procedimento e surgelando il tutto in sacchetti).

Separate i tuorli dagli albumi; battete i primi con lo zucchero per renderli spumosi, incorporate il burro morbido e sbattete fino a ottenere un composto cremoso a cui unirete la farina, il rum, il lievito, la crema di castagne, il cioccolato e le noci tritate.

Incorporate al composto gli albumi montati a neve con un pizzico di sale, foderate uno stampo rettangolare di circa 22x30 cm con carta da forno imburrrata, versatevi il composto preparato e cuocete il dolce in forno a 180° per 40 minuti circa. Sfornatelo, fatelo raffreddare e tagliatelo a mattonelle o a cubetti. Tritate il cioccolato bianco e scioglietelo a bagnomaria. Decorate la torta con fili di cioccolato fatto scendere da una tasca da pasticciere con bocchetta sottile e servite.

