SORBETTO DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di castagne,
- 400 g di panna (del tipo da montare),
- 300 g d i zucchero,
- marrons glacés.

Mettete le castagne in una pentola, coprite di acqua e fatele bollire per 1 ora e 30 minuti.
Quindi scolatele sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, raccogliendo il purè in una ciotola.
Aggiungete la metà della panna, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.
Preparate uno sciroppo con lo zucchero ed un bicchiere di acqua, seguendo le indicazioni della ricetta specifica, relativa alla base per sorbetti di frutta.
Quando lo sciroppo sarà pronto, toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire e unitevi, poco alla volta, il purè di castagne.
Mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere un composto morbido e omogeneo, che verserete nella gelatiera e terrete in freezer per il tempo necessario a farlo gelare.
Montate la panna rimasta.
Quando il sorbetto sarà pronto, toglietelo dal freezer e servitelo in coppe individuali, decorandolo con panna montata e marrons glecés.