

MATTONELLA AUTUNNALE

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di castagne secche,
- sale,
- 250 g di burro,
- 250 g di zucchero a velo,
- Cointreau,
- una bustina di vanillina,
- 200 g circa di pan di Spagna,
- 150 g di cioccolato fondente,
- un bicchiere di panna montata dolcificata.

Lavate e lessate le castagne dopo aver praticato un taglio netto al centro di ciascuna di esse.

Scolatele e pelatele calde, passandole al setaccio.

Raccogliete il passato in una terrina, unite il burro a pezzi e mescolate fino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Aggiungete quindi lo zucchero a velo, un bicchierino di cointreau e la bustina di vanillina.

Rimestate a lungo fino a ottenere un composto omogeneo.

Foderate uno stampo a cassetta con un foglio di alluminio e tappezzatelo con fette di pan di Spagna, che spruzzerete con un po' di Cointreau.

Versate all'interno il composto, paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaio, quindi coprite con altre fette di pan di Spagna, spruzzando nuovamente col cointreau.

Introducete in frigorifero per 1 ora e, nel frattempo, fate sciogliere in una casseruola il cioccolato con mezzo bicchiere di acqua a fiamma minima.

Estraete lo stampo dal frigorifero, capovolgetelo su un piatto e coprite interamente il dolce con la crema di cioccolato.

Tenete in frigorifero per 2 ore.

Mettete, poco per volta, la panna nella siringa per dolci e decorate la superficie e la base della "mattonella autunnale" con dei ciuffetti a piacere.