

SEMIFREDDO AI MARRONI

Ingredienti per 4-6 persone:

- quattro uova (di cui utilizzerete solo i tuorli),
- 150 g di zucchero,
- tre quarti di panna da montare,
- un bicchierino di rum bianco,
- un vasetto di purè di marroni da circa 400 g,
- quattro o cinque marrons glacés.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una terrina, unitevi lo zucchero a pioggia e montateli con una frusta elettrica fino a che saranno gonfi e spumosi.

Fate scaldare mezzo litro di panna in una casseruolina; quando formerà delle bollicine in superficie, versatela sulla crema di tuorli e zucchero, mescolando con un cucchiaio di legno per amalgamarla bene.

Mettete nuovamente il composto nella casseruola usata per la panna e fatelo cuocere a bagnomaria, immergendo il recipiente in una pentola più grande piena per metà di acqua, che manterrete a leggero bollore su fiamma bassa.

Quando la crema si addenserà levatela dal fuoco e versatela di nuovo nella terrina.

Lasciatela intiepidire, mescolandola di tanto in tanto, poi unitevi il rum, il purè di marroni e i marrons glacés spezzettati, amalgamando il tutto con cura.

Montate la panna rimasta e aggiungete anche questa al composto, rimestando con delicatezza dal basso verso l'alto per non smontarla.

Rivestite con carta di alluminio uno stampo rettangolare da plum-cake e versatevi la crema preparata; poi coprite con altra carta di alluminio e passate in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto da dolci e passate in freezer per almeno 6 ore.