

SORPRESA AI MARRONS GLACÉS

Ingredienti per 6 persone:

- tre fogli di colla di pesce,
- 1 kg di castagne,
- sale,
- quattro tuorli,
- un quarto di latte,
- 100 g di zucchero,
- 200 g di marrons glacés,
- Curaçao,
- 100 g di cioccolato fondente,
- 200 g di zucchero a velo,
- 120 g di burro,
- un quarto di panna montata dolcificata,
- cacao in polvere.

Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda.

Praticate un taglio al centro di ogni castagna, poi ponetele tutte in una casseruola, copritele di acqua, salate un po' e fatele lessare.

Sbucciatele ancora calde e passatele al setaccio, raccogliendo il passato in una terrina.

Mettete i tuorli in una terrina e frullateli leggermente con un cucchiaino: unite quindi il latte che avrete scaldato con lo zucchero e ponete il tutto sul fuoco, mescolando in continuazione finché la crema non accennerà a bollire.

Toglietela immediatamente dalla fiamma, incorporate la colla di pesce ben strizzata mescolando finché non sarà completamente sciolta, quindi lasciate intiepidire.

Mettete i marrons in una scodella dopo averli tagliati a pezzi e versatevi sopra un bicchiere di Curaçao, lasciandoli macerare nel liquore.

Grattugiate il cioccolato sopra il passato di castagne, unite lo zucchero a velo, 100 g di burro fuso e un bicchierino di Curaçao.

Mescolate bene gli ingredienti per ottenere un composto omogeneo.

Non appena la crema sarà fredda incorporatevi i marrons glacés spezzati e sgocciolati dal liquore.

Imburrate uno stampo da budino e rovesciate metà del composto di castagne pareggiando bene la superficie.

Introducete in freezer per 1 ora, poi estraetelo e versatevi sopra il composto di crema, livellandolo perfettamente.

Rimettete in freezer per 1 ora e ripetete l'operazione con la seconda parte del composto di castagne.

Lasciate trascorrere altre 2 ore (sempre in freezer), quindi capovolgete il dolce su un piatto di servizio, dopo aver immerso lo stampo per qualche istante in acqua bollente.

Mettete la panna montata nel foro centrale facendo in modo che ne esca parzialmente coprendo a sbuffo metà della superficie del dolce.

Spolverizzate con cacao amaro passandolo attraverso il colino del tè e servite.