

CREMA MARONITA

Ingredienti:

- zucchero con acqua (calcolate un decilitro di acqua per due etti e mezzo circa di zucchero),
- un etto circa di burro,
- una quindicina di marrons glacés,
- un po' di ottimo cognac,
- ciuffetti di panna montata,
- biscotti secchi.

Mettete al fuoco dello zucchero e diluitelo con acqua (calcolate un decilitro di acqua per due etti e mezzo circa di zucchero) e fate bollire lo sciroppo fino a quando, prendendone una goccia fra il pollice e l'indice e aprendo le dita, si formerà un piccolo filetto piuttosto consistente.

A parte unite a un etto circa di burro una quindicina di marrons glacés (potete acquistare anche quelli sbriciolati reperibili in commercio e meno costosi; ne occorreranno circa quattro etti) ridotti in poltiglia e un po' di ottimo Cognac.

Mescolate ai marroni lo sciroppo e servite la crema in coppette, poi decorate a piacere con ciuffetti di panna montata e servite con biscotti secchi.

La "maronita" è indicata anche per farcire torte, crespelle e per alcuni dolci al cucchiaio.