

# ALBERELLO DI NATALE

Ingredienti per 8 persone:

125 g di cioccolato,  
2 cucchiaini di latte,  
2 cucchiaini di acqua,  
125 g di burro,  
500 g di purea di marroni,  
150 g di zucchero a velo,  
400 ml di panna liquida,  
1 bicchierino di rum,  
12 ciliege candite.

Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria in una ciotola.

Unite il latte caldo e mescolate delicatamente fino ad avere un composto omogeneo.

Sciogliete il burro in un padellino.

In una ciotola raccogliete la purea di marroni e mescolatela al burro insieme al rum. Aggiungete il cioccolato, sempre mescolando, facendolo cadere a filo.

Unite metà dello zucchero a velo impastando fino ad avere un composto ben amalgamato.

Rivestite uno stampo a forma di pino, di alluminio o di materiale antiaderente, con della garza leggermente inumidita, o con della pellicola trasparente per alimenti.

Riempite lo stampo con l'impasto cercando di livellarlo bene, battete lo stampo sul tavolo e ricopritelo con della pellicola trasparente. Ponete in freezer.

Tagliate le ciliege candite a metà.

Togliete l'alberello dal freezer almeno un'ora prima di portarlo in tavola.

Sformate l'alberello su di un piatto da portata rovesciando lo stampo e togliendo con delicatezza la garza o la pellicola.

Decorate con le ciliege e spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto.