



Montebianco



Zucchero di canna DEMERARA



Difficoltà alta



15 minuti

Ingredienti:

- 300 g Castagne secche
- 500 g Latte
- 150 g Zucchero di canna DEMERARA
- 15 g Cacao in polvere
- 300 g Crema pasticcera
- 600 g Panna montata
- 3 dischi Meringa di diverso diametro 16/18/20 cm (vedi Ricetta)
- 50 g Rottura di castagne o marron glacè

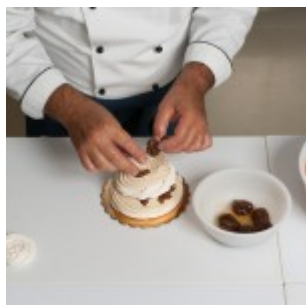
Procedimento



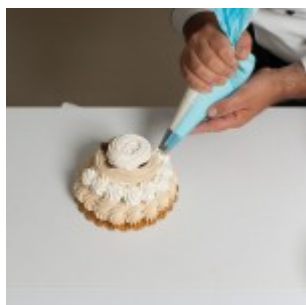
1. In una casseruola, ammolate le castagne secche nel latte per circa 12-18 ore. Fatele poi cuocere per circa 40 minuti.



2. A fine cottura, togliete dal fuoco, trasferite in una casseruola, aggiungete lo zucchero ed il cacao. Frullate questo composto di castagne ottenendo una purea. A questo punto, mescolate la crema pasticcera con la purea di castagne e poi ossigenate con la panna montata.



3. Montate la torta facendo i dischi, dal più grande al più piccolo, con il composto alle castagne e la rottura di castagne. Mettete in congelatore per stabilizzare la torta per circa 1 ora.



4. Usando due sac a poch e bocchette rigate, decorate con la purea di castagne, la panna montata rimasta ed i pezzi di marron glacé.