

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, ammollate 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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Montate la torta farcendo 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 glacè.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED