



Torta castagna



[Zucchero di canna
DARK BROWN](#)



Difficoltà alta



60 minuti

Ingredienti:

- 1 Pan di Spagna classico preparato con zucchero di canna DARK BROWN
- 300 g Crema al burro (vedi Ricetta)
- 250 g Composta di castagne
- 50 g Rum
- 250 g Bagna per dolci al rum
- 100 g Castagne sciroppate a pezzetti

Per la decorazione:

- 50 g Pasta di zucchero colore bianco
- 300 g Pasta di zucchero colore marrone

Procedimento



1. Dopo aver preparato e fatto raffreddare il Pan di Spagna, tagliatelo in modo da dargli la sagoma di una castagna e dividetelo in tre strati.



2. Aggiungete alla crema al burro, la composta di castagne ed il rum. Farcite il primo strato di Pan di Spagna con la bagna al rum, la crema al burro di castagne e pezzetti di castagne. Coprite con il secondo strato di Pan di Spagna e farcite ancora. Posizionate l'ultimo strato e ricoprite tutta la torta di crema al burro.



3. Impastate a mano la pasta di zucchero bianca e ricavatene due cerchi. Posizionatene uno al centro e uno nella parte tonda della torta.



4. Tirate poi la pasta marrone fino ad uno spessore di 2-3 mm e ricoprite la tutta torta. Fate aderire la pasta con le mani dandogli la sagoma di una castagna e tagliate gli eccessi.



5. Con un coltellino, ritagliate un semicerchio nella parte inferiore della pasta marrone, per far apparire la pasta bianca. Incidete poi la pasta marrone nel centro della torta e ribaltate i lembi. Ottenete così la forma e colori tipici della castagna. Fate raffreddare in frigorifero per circa un'ora. Lasciate riambientare un po' prima di tagliare per servire.