

MONTE BIANCO



difficoltà: *

tempo: 90'

Ingredienti per 4 persone

Castagne	gr 800
Latte	ml 300
Zucchero	gr 50
Panna fresca da montare	gr 300
Una stecca di vaniglia	
Acqua	ml 80
PannaRei	gr 60

PREPARAZIONE

Unire 150 g di PANNAREI, 200 g di acqua, 750 g di panna fresca in una planetaria e montarli assieme.

Riporre i dessert semifreddi in congelatore a -20°C per 10/15 minuti, quindi conservare fra -2°C e +2°C.

- ✿ Sciacquate rapidamente le castagne e praticate un taglio profondo.
- ✿ Mettete le castagne preparate in una casseruola e coprite con acqua. Portate a ebollizione e lasciate cuocere per 5 minuti circa: le bucce si apriranno in parte.
- ✿ Sbucciate i frutti a caldo, avendo cura di eliminare anche la pellicina interna. Togliete le castagne dall'acqua calda mano a mano che le sbucciate
- ✿ Mettete i frutti sbucciati in una casseruola antiaderente e aggiungete un cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere. Unite la stecca di vaniglia spaccata in due per il lungo, lo zucchero e il latte.
- ✿ Coprite e cuocete a fuoco bassissimo per 50 minuti circa, o fino a quando i frutti saranno teneri. Lasciate intiepidire e frullate il tutto fino a ottenere una crema densa ma liscia. Se necessario, aggiungete poco latte. Volendo potete passare il tutto al passaverdura.
- ✿ Trasferite parte del composto in uno schiacciapatate e premete direttamente sul piatto scelto. Continuate fino a esaurimento del composto: otterrete alla fine un monticello.
- ✿ Montate la panna come indicato a fianco, distribuitela su tutto il dolce senza lisciare troppo per ottenere un effetto non troppo omogeneo. Guarnite a piacere con marron glacé a pezzi, canditi, scaglie di cioccolato, cacao in polvere o altro.

