



22 Dicembre

Valle D'Aosta, Ougstalland

Mont Blanc

Ingredienti 6 pax

MONT BLANC

- 2 kg castagne (marroni)
- 200 g zucchero
- 750 g panna da montare
- 1 l latte
- 40 g zucchero a velo

ATTREZZATURE

- Schiacciapatate
- Sac a poche

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 165 MIN

- Preparazione: 90 min
- Cottura: 75 min

Variante

Per un tocco più sfizioso puoi aggiungere 2 cucchiaini di Rhum e 20 g di cacao amaro alla purea di castagne dopo averla passata nello schiacciapatate la prima volta.

Per servire nelle singole coppette puoi aggiungere una spolverata di cacao e dei marron glacé.

Indicazioni

Fai un'incisione sulle castagne, mettile in una pentola coperte d'acqua e fai lessare per circa 30 minuti.

Scola, sbuccia e toglila la pellicina interna. Questa procedura ovviamente verrà omessa qualora tu abbia comprato i marroni già puliti.

Metti le castagne pulite in una casseruola, copri col latte e fai cuocere per circa 45 minuti, fino a quando avranno assorbito tutto il latte. Passale quindi nello schiacciapatate.

Aggiungi lo zucchero e rimetti a cuocere a fuoco lento mescolando bene. Il risultato dovrà essere una purea bella consistente. Lascia quindi raffreddare completamente.

Nel frattempo monta la panna e aggiungi una parte dello zucchero a velo (circa un paio di cucchiaini). Lasciane un po' da parte per la decorazione.

Passa nuovamente la purea di marroni attraverso lo schiacciapatate, facendola scendere direttamente sul piatto da porta per creare una forma a cono simile a una montagna.

Ricopri la montagna con la panna montata. Puoi farlo col cucchiaino, prestando attenzione a non schiacciare la montagna, oppure con la sac a poche. Metti in frigorifero per circa 1 ora per farlo raffreddare.