

TORTA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO (24cm diametro)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

- 200g castagne congelate
- 200g cioccolato nero
- 180g burro
- 3 uova
- 30g latte
- 1 cucchiaio di farina
- 50g zucchero a velo
- 1 punta di coltello di vaniglia
- 1 manciata di noci di pecan

PROCEDIMENTO:

- ✓ Mettere le castagne ancora congelate in un pentolino con dell'acqua e portare ad ebollizione. Lasciare cuocere per una decina di minuti o fino a quando risulteranno morbide
- ✓ Nel frattempo sciogliere in una padella il burro con il cioccolato spezzettato
- ✓ Frullare le castagne con il latte fino ad ottenere una purea, aggiungere il cioccolato, i 3 tuorli, la farina e la vaniglia. Amalgamare il tutto
- ✓ Montare gli albumi a neve, quando iniziano a diventare schiumosi aggiungere a poco a poco lo zucchero
- ✓ Trasferire il composto di castagne e cioccolato in una ciotola, unire un cucchiaio di albumi e lavorare con le fruste per farlo amalgamare e per distendere la massa. Unire poi i restanti albumi in due volte con una spatola facendo dei movimenti delicati dall'alto al basso
- ✓ Versare in una teglia a cerniera precedentemente imburrata, cospargere la superficie con le noci grossolanamente tritate
- ✓ Infornare a 180°C per 45-50 minuti. Fare la prova dello stuzzicadenti, nel caso prolungare la cottura
- ✓ Far raffreddare e servire con della panna montata

TEMPI:

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 45 minuti

NOTE:

Volendo utilizzare delle castagne fresche, inciderle con un coltello e farle bollire per 20 minuti. Sbucciarle e seguire la ricetta come dal punto due.

Per chi volesse a fine cottura preparare uno sciroppo portando ad ebollizione il succo di un'arancia con 1 cucchiaio di miele, versare il composto caldo sulla torta appena uscita dal forno. Aspettare che si raffreddi prima di sfornarla

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE, VEGETARIANA