



TORTA " MONT BLANC "

INGREDIENTI

- 1 kg purea di castagne
- 10 gr. di cacao amaro in polvere
- un pizzico abbondante di sale
- un bicchierino di rum o cognac

Per decorare:

- 1/2 lt. di panna fresca
- 1 cucchiaino di cacao in polvere
- 50 gr. di zucchero al velo
- 2 marron glacè fatti a pezzetti

PREPARAZIONE

1. Aggiungere la vanillina, il rum (o il cognac) ed il cacao in polvere alla purea di castagne, impastare bene fino ad ottenere un composto compatto ed asciutto.
2. Mettere l'impasto ottenuto dentro uno schiacciapatate, facendo cadere questa specie di spaghetti al centro di un piatto da portata e che aggiusterete, per dare la forma di una montagna, con i rebbi di una forchetta per evitare di schiacciarli.
3. Mettere la panna liquida (deve essere ghiacciata per ottenere ottimi risultati) in un recipiente dai bordi alti, aggiungete lo zucchero a velo e montarla.
4. Con una tasca da pasticciere con il beccuccio largo e rigato, decorare la fontana di marroni ricoprendoli completamente. Disponete poi i pezzetti di marron glacè e spolverizzate lievemente col cacao in polvere.