

Torta di castagne con glassa al cioccolato

Ingredienti:

170g di castagne
140g di zucchero
6 uova
50g di pangrattato
burro per la forma

Ripieno:

1/4l di panna
30g zucchero
100g di purea di castagne
200g di cioccolato per dolci
Un po' di grasso di cocco

Glassa al cioccolato:

200g di cioccolato per dolci
Un po' di grasso di cocco

Preparazione::

Lavare le castagne e inciderle dal lato arrotondato, quindi disporle su una teglia umida e lasciarle arrostire in forno una decina di minuti, fino a quando si schiudono. Quindi pellarle, immergerle in acqua bollente e lasciarle cuocere per 20-30 minuti e passarle poi al setaccio finché sono ancora calde. Sbattere lo zucchero e i 6 tuorli d'uovo fino ad ottenere un composto chiaro e soffice. Incorporare quindi le castagne passate, il pangrattato e gli albumi precedentemente montati a neve. Disporre l'impasto in una tortiera imburrata e cuocere nel forno preriscaldato per 30 minuti a 170-180 gradi. Una volta raffreddata la torta, dividerla in due strati.

Sbattere intanto lo zucchero con la panna fino ad ottenere un composto sodo e aggiungervi la purea di castagne. Stendere la crema su un piano della torta e richiudere. Spennellare la superficie del dolce con marmellata e quindi rivestire di glassa al cioccolato. Per la glassa, fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzi assieme al grasso di cocco. Non aggiungere acqua! Evitare di riscaldare troppo il composto. Togliere dunque la glassa dal bagnomaria e mescolarla fino ad renderla morbida e cremosa. Rivestire uniformemente la torta con uno strato di glassa e fare asciugare all'aria.



Ricetta tratta da:

Hanna Perwanger – Cucina tradizionale del Sudtirolo - Athesia, Bolzano