

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mont Blanc

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## INGREDIENTI

400g di castagne

mezzo litro di latte

50g di zucchero vanigliato

panna montata alla vaniglia in quantità

## PREPARAZIONE

1 Sbucciate le castagne con molta cura, quindi lasciatele bollire per qualche minuto in acqua per riuscire a togliere la pellicina che la ricopre una volta scottate. Dopo averle ben pulite mettetele a cuocere in una teglia nel latte e zucchero finchè non saranno diventate morbidissime. A questo punto passatele al setaccio e ripetete l'operazione per ottenere una crema omogenea, quindi lasciate che si raffreddi. Se vi va, aromatizzate il composto annaffiandolo con un cucchiaino di liquore a vostra scelta. A questo punto versate la crema di castagne sul piatto di portata cercando di conferirle la forma di una montagna. Ricoprite infine il vostro Mont Blanc con abbondante panna montata alla vaniglia e se volete decoratelo con pezzettini di marrons glacés e violette candite.