

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo ai marroni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di zucchero
1 bustina da 1 g di vaniglia
5 tuorli d'uovo
400 g di passato di castagne
150 ml di rum chiaro
750 ml di panna
olio di mandorle
marroni glassati
panna

PREPARAZIONE

1 Mescolate, in zuppiera, lo zucchero, la bustina di vaniglia, acqua e fate cuocere 10 minuti a fiamma bassa in modo da ottenere lo sciroppo.

Mescolate a freddo lo sciroppo con i tuorli d'uovo e fate un'altra cottura di 10 minuti a fiamma bassa.

Aggiungete, sempre a freddo, il passato di castagne, il rum ed amalgamate bene. Montate

la panna ed unitela alla precedente crema avendo cura che non si smonti. Ungete uno stampo lungo con olio di mandorle e versate il compoto preparato livellandolo bene. Ponete il tutto in freezer per cinque ore e capovolgete prima di servire il piatto che sarà decorato con marroni glassati e qualche ciuffetto di panna.