

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 250 g di zucchero
- 6 uova
- 900 g di castagne
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 3/8 l di panna montata.

PREPARAZIONE

- 1** Bollire le castagne, sbucciarle, e farne una purea. Sbattere lo zucchero con i rossi d'uovo fino ad ottenere una crema soffice; incorporare una parte del bianco d'uovo montato a neve e poi le castagne. Tenerne da parte un poco per la decorazione finale.
Cuocere nel forno a bassa temperatura per 40-50 minuti. Lasciare raffreddare, tagliare la torta in due e farcire con la panna montata. Rivestire con la panna anche i lati della torta e decorare la superficie con le castagne rimaste.