

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zuccotto di castagne

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

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



### INGREDIENTI

1 tuorlo d'uovo  
40 g di zucchero a velo  
300 g di mascarpone  
600 g di castagne  
2 foglie di alloro  
sale  
100 g di amaretti  
3 cucchiai di liquore all'amaretto  
pan di Spagna  
rum  
marroni glassati

### PREPARAZIONE

**1** Montate il tuorlo d'uovo con lo zucchero a velo ed incorporate il mascarpone. Dividete in due parti questo impasto. Preparate ora un passato cremoso con le castagne (cotte in acqua aromatizzata con due foglie d'alloro e sale). In una tazza riducete gli amaretti a

pezzettini, aromatizzati con il liquore all'amaretto.

Unite ora il passato di castagne ad una metà dell'impasto al mascarpone; all'altra metà aggiungete gli amaretti in modo da avere due nuovi impasti omogenei.

Preparate uno stampo, rivestitelo con pellicola per alimenti e quindi con fettine di pan di Spagna bagnate in una parte di rum e una d'acqua. Collocate sul fondo la crema agli amaretti e copritela con le fettine di pan di Spagna al rum; sovrapponetela la crema alle castagne e copritela con fette di pan di Spagna al rum un po' più spesse. Coprite e lasciate due ore in frigo. Capovolgete e guarnite la sommità con marroni glassati (uno per ciascuna porzione da servire).