

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Monte bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

800 g di castagne
un bicchiere di latte
50 g di zucchero
3 dl di panna montata zuccherata
3 cucchiaini di cacao
un bicchierino di rum
pochi semi di finocchio
sale

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le castagne e lessatele per 40 minuti circa in acqua leggermente salata e profumata con i semi di finocchio racchiusi in un sacchettino di garza. Sgocciolate le castagne e spellatele. Raccoglietele in una casseruola, versatevi un bicchiere di latte, cuocetele ancora per 1/4 d'ora cercando di schiacciarle il più possibile con il cucchiaino di legno. Se necessario aggiungete ancora del latte tiepido.

Prima che il composto si addensi, unite lo zucchero, mescolate e ritirate dal fuoco.
Spruzzate con il rum, spolverizzate con il cacao e amalgamate. Passate al mulinetto direttamente sul piatto da portata facendo in modo che i "vermicelli" di castagne cadano formando una specie di cono.
Decorate a piacere con ciuffi di panna montata e violette candite.