

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto alle castagne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



PER LA BASE

50 g di farina
3 uova
90 g di zucchero
40 g di burro
15 g di cacao amaro
un pizzico di lievito per dolci.

PER LA CREMA DI CASTAGNE

700 g di castagne
3 dl di latte
100 ml di panna da montare
un cucchiaino colmo di cacao amaro
30 g di zucchero.

PER DECORARE

trucioli di cioccolato al latte o fondente a scelta.

PREPARAZIONE

1 Mettete le uova in una ciotola capiente con lo zucchero. Sistemate la ciotola sopra una pentola con poca acqua bollente e montate con la frusta elettrica per 2 o 3 minuti. Spegnete la fiamma sotto la pentola e continuate a montare per 5 minuti. Unite il burro fuso e mescolate delicatamente con un cucchiaio. Aggiungete infine la farina, il lievito e il cacao mescolati precedentemente e incorporate con delicatezza, sollevando l'impasto con il cucchiaio senza girare e senza frustare. Tappezzate una teglia rettangolare bassa di circa 20 x 30 cm con un foglio di carta da forno e versatevi il composto. Cuocete nel forno a 170° per 15 minuti senza mai aprire lo sportello. Sfornate e rovesciate il dolce su un canovaccio. Senza togliere la carta, arrotolatelo strettamente nel canovaccio e lasciatelo raffreddare. Praticate un taglio a croce sulle castagne e lessatele per circa 10 minuti quindi sbucciatele. Pesatene 500 g e mettetele in una pentola con il latte e 3 cucchiaini di acqua. Fate cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti, aggiungendo se necessario altro latte. Riducete le castagne e il loro liquido in purè, unitevi lo zucchero, il cacao e la panna per dolci. Srotolate il dolce, eliminate la carta e spalmate con metà della crema prima di arrotolare nuovamente. Ricoprite il tronchetto con la crema rimasta e rigate la superficie con una forchetta. Decorate con i trucioli di cioccolato e conservate in frigorifero.