DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronco di castagne

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di polpa di castagne lessate e sbucciate

100 g di zucchero

80 g di cioccolato in polvere

80 g di burro

150 g di panna vegetale

1 bicchierino di rum.

PREPARAZIONE

1 In una scodella si amalgamano, usando le mani; le castagne lessate e sbucciate passate con lo schiacciapatate assieme allo zucchero, alla polvere di cioccolato, al burro e al rum.
Si pone su un tavolo un tovagliolo bagnato e ben strizzato, vi si versa il composto formando un rettangolo dello spessore di circa mezzo centimetro.
Si monta la panna, per poi spalmarla sopra il rettangolo ottenuto. Aiutandosi con il tovagliolo si arrotola il dolce disponendolo su un piatto da portata.
Con una forchetta si incide il "tronco" per disegnare la corteccia ed infine si mette in frigo

per qualche ora prima di servire.