

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronco di castagne

di: *Cookaround*

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 schiacciapate 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.