

Bicchierini di castagne al cucchiaio

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

I **bicchierini di castagne al cucchiaio** sono un ottimo dessert preparato con **purea di castagne lessate** e mischiate a **cioccolato fondente**, **rum**, **burro** e **zucchero**; sono realizzati in **bicchierini monoporzione** guarniti con panna semimontata, cioccolato a scaglie e castagne intere.

Ingredienti per le castagne al cucchiaio

Burro 150 gr	Rum 1 bicchierino
Castagne 700 gr	Vanillina 1 bustina
Cioccolato fondente 150 gr	Zucchero 130 gr

...per decorare

Castagne lessate 4 intere	Cioccolato fondente a scaglie 4 cucchiaini	Panna fresca da montare 200 ml
------------------------------	---	-----------------------------------

Preparazione

Intaccate le castagne una ad una e mettetele a **lessare** in pentola a pressione per 15 minuti o in una normale casseruola per 30 minuti.

A cottura avvenuta, **scolatele**, ancora calde, **sbucciatele e passatele al setaccio** (passaverdura o schiacciapatate), tranne 4 che terrete intere per guarnire i bicchierini. Mentre vi occuperete di sbucciare le castagne, mettetle a sciogliere a **bagnomaria il cioccolato fondente**, e quando sarà ben cremoso unite il **burro** e lasciatelo fondere mescolando continuamente.

Aggiungete alla **purea di castagne** lo **zucchero**, il composto di **burro** e **cioccolato** sciolti, la **vanillina** e il **rum**: mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti, fino a che non avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo.

Prendete i bicchierini e versatevi dentro il **composto di castagne**, avendo cura di riempirli per $\frac{3}{4}$. Lasciate raffreddare il composto, poi coprite i bicchierini con della pellicola trasparente e poneteli in **frigorifero** per almeno un'ora. Quando sarà il momento di servirli, **semi-montate la panna** e disponetela al centro del bicchierino, cospargetela con delle **scaglie di cioccolato fondente** e guarnite il bicchiere con una **castagna intera** posta nel centro.

Consiglio

Quando passerete le **castagne al setaccio**, potrebbe verificarsi che **farete fatica a ridurle a purea** per la loro secchezza: potreste allora bagnarle, con il **rum**, per renderle più morbide, e se non bastasse con un po' di acqua, ma senza esagerare. Al centro del bicchierino, al posto della castagna intera lessata, potreste usare come guarnizione dei **marron glacé**.

