

Coppe di amaretti, castagne e mascarpone

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

 Preparazione: 30 min	 Cottura: 25 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio	 Difficoltà: Media	

Le coppe di amaretti, castagne e mascarpone sono dei deliziosi dessert al cucchiaio insaporiti con liquore all'amaretto.

Questo dolce autunnale è composto da una morbida e golosa crema preparata con castagne lessate, cioccolato fondente e mascarpone...e per finire una manciata di croccanti amaretti sbriciolati!

Si tratta di un dessert piuttosto semplice da preparare anche se è necessaria un po' di pazienza per lessate è possibile trovare castagne già lessate o creme di marroni pronte che renderanno la preparazione delle coppette davvero veloce!



Ingredienti per 4 coppette:

>> Amaretti 50 gr	>> Cioccolato fondente 120 gr
>> Amaretto (liquore) 1 bicchierino	>> Mascarpone 250 gr
>> Burro 50 gr	>> Vanillina 1 bustina
>> Castagne grosse o marroni 350 gr	>> Zucchero a velo, 100 gr

Preparazione



Per preparare le coppe di amaretti, castagne e mascarpone iniziate scegliendo ed intaccando le castagne, poi fatele lessare in pentola a pressione per 15 minuti o in una normale casseruola per 30 minuti. Quindi scolatele e sbucciatele togliendo anche la pellicina interna (si tratta di un'operazione abbastanza laboriosa, se non avete molto tempo potete acquistare delle castagne già lessate).

Ponete quindi le castagne in un mixer e frullatele (1), aggiungete il bicchierino di amaretto, il mascarpone (2), la vanillina e lo zucchero a velo (3) e frullate nuovamente il tutto.



Passate la purea con un passino per eliminare grumi o eventuali tracce di pellicina delle castagne (4) ottenendo un composto cremoso. Ponete il cioccolato a pezzetti a bagnomaria (5), fatelo sciogliere e aggiungete il burro a cubetti, mescolate fino a che sia omogeneo (6);



infine aggiungetelo alla crema di castagne e mascarpone (7).

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e ponete la crema in una sac à poche, poi riempite 4 coppette o dei piccoli bicchierini (8).

Sbriciolate infine gli amaretti con un coltello (9) e aggiungetene un cucchiaio abbondante sopra ogni coppetta.

Servite le coppe amaretti, castagne e mascarpone subito o conservatele in frigorifero!

Consiglio

Per preparare le coppe di amaretti, castagne e mascarpone conviene che vi procuriate dei marroni, grossi e cremosi, oppure delle belle castagne grandi: se non avete tempo di ricavare la purea dalle castagne potete acquistare della crema di marroni già pronta, diminuendo però la dose di zucchero della ricetta.

Se avete intenzione di preparare questo dessert per dei bambini, potete sostituire il liquore agli amaretti con uno sciroppo di zucchero aromatizzato alla mandorla.