

Tortina alle castagne con crema alla Damassine

Preparazione: circa 30 minuti

Tempo di cottura: circa 16 minuti

Mettere al fresco: circa 1 ora

Per 4 stampini resistenti alla cottura in forno da circa 1 dl ciascuno, imburrati e infarinati

2 uova fresche, sbattute

50 g di zucchero

1 CC di maizena

4½ dl di latte

½ dl di Damassine (acquavite alle prugne)

2 dl di panna intera



Betty Bossi

Ricetta di Betty Bossi

1 tuorlo d'uovo fresco

2 uova fresche

100 g di zucchero

1 cc di cannella

1 presa di sale

50 g di burro, a pezzetti, morbidi

50 g di cioccolato fondente, tritato finemente

220 g di purea di castagne surgelata, scongelata

50 g di farina bianca

1. In una padella, mescolare con una frusta le uova, lo zucchero, la maizena, il latte e la Damassine. Portare a ebollizione a fuoco medio, mescolando costantemente. Non appena il composto si lega, togliere immediatamente la pentola dalla piastra e continuare a mescolare per circa 2 minuti. Versare la panna in una ciotola larga passandola con un colino. Lasciar raffreddare la crema e conservare al fresco coperta per circa 1 ora. Mescolare la crema, montare la panna fino a ottenere un composto quasi denso e incorporare delicatamente con una spatola.
2. In una ciotola mescolare bene il tuorlo d'uovo, le uova, lo zucchero, la cannella e il sale, mescolare ulteriormente fino a ottenere un composto più chiaro.
3. Mettere il burro e il cioccolato in una ciotola sottile, appoggiarla sopra un pentolino di acqua leggermente bollente. La ciotola non deve toccare l'acqua. Sciogliere il cioccolato, mescolare, aggiungere la purea di castagne al composto con le uova e incorporare la farina. Versare l'impasto negli stampini precedentemente preparati e sistemarli su una teglia da forno.
4. **Cottura:** circa 16 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 180 °C. Le tortine dovrebbero essere ancora umide e leggermente liquide all'interno. Togliere dal forno e servire con la crema.

Consiglio Betty Bossi

Invece di latte e Damassine usare 5 dl di mosto dolce o succo d'uva, ridurre lo zucchero della metà.

Consiglio Miele

Sciogliere il cioccolato nel forno a vapore: sciogliere a vapore il cioccolato insieme al burro a 80 - 90 °C per circa 8 - 10 minuti oppure tramite programma automatico. Lavorare velocemente il cioccolato fuso.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette?
Visita il nostro sito: lovetoshare.ch