

TORTA BOSCAIOLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
800 g	Castagne
200 g	Marron Glasé
1	Bicchiere di latte
100g	Zucchero
½	Panna
	Sale
60 g	Zucchero vanigliato
20 g	Burro
1	Bustina di vacilla
2	uova

PREPARAZIONE:

Lessate in un litro d'acqua bollente ½ bicchiere di latte le castagne incise con un coltello per un ora. Quando saranno cotte sbucciatele e private le di tutte le pellicine. Passatele quindi nel passaverdura e mettetele in un tegame con il latte rimasto e con tutta la panna. Fate cuocere il tutto per altri 10 minuti perché la crema sia morbida e asciutta. Separate tutti gli albumi dai tuorli e uniteli allo zucchero, una volta amalgamati uniteli alla crema di castagne insieme alla vacilla. Montate a neve gli albumi con il sale e unitevi i marron glasé spezzettati, dopo averne messi da parte 6, unite anche questo composto alla crema di castagne e versate il tutto in una tortiera ben imburrata e cuocete per 50 minuti in forno caldo. Quando la torta si sarà raffreddata spolveratela con lo zucchero vanigliato e decoratela con i marron glasé interi che avete messo da parte prima.