

TORTA DI MARRONI E ANANAS

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 persone				

INGREDIENTI:	
270 g	Farina
170 g	Zucchero
3	Uova
1	Bicchiere di latte
1	Bustina di lievito
140 g	Burro
400 g	Marroni
3	Fette ananas
	Succo ananas
	Panna montata

PREPARAZIONE:

Montate a neve il burro, unite i tuorli e lo zucchero; sbattete a lungo e poi aggiungete la farina, il lievito, il latte e gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo imburrato e infornate per 1 ora. Intanto lessate i marroni e riducetele in puré; aggiungete un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di succo d'ananas. Con metà di questa crema farcite la torta, mentre con la rimanente ricoprite la torta aggiungendoci anche dei pezzi d'ananas. Guarnite con panna montata e sistemate in cima al dolce una fetta di ananas con un marrone.