

DESSERT

Mousse di castagne

8/10 persone

800 grammi di castagne
3 uova intere
5 decilitri di latte
200 grammi di zucchero
500 millilitri di panna fresca

per guarnire:
cioccolato fondente
marron glacès

Frullare le castagne bollite con 100 grammi di zucchero, i 3 tuorli d'uova e il latte fino ad ottenere la consistenza di una purea.

In un pentolino, scaldare fino a 130 gradi i restanti 100 grammi di zucchero aggiungendo poca acqua. Montare gli albumi a neve ed aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero.

Montare la panna.

Unire la purea di castagne alla panna montata ed amalgamare bene. Cercare di non smontare la panna.

Unire gli albumi montati e, aiutandosi con una «sac à poche», riempire le coppette da dessert. Prima, mettere un po' di scaglie di cioccolato.

Lasciare riposare la mousse in frigorifero per 30/40 minuti. Poi, servire decorando con cioccolato a scaglie e castagne glassate.

Composizione del dessert

Protidi	11	grammi
Lipidi	29	grammi
Carboidrati	34,6	grammi
Kcal	442	