

DOLCI E DESSERT

Tartufi di castagne

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 10 persone

Castagne	500 g
Cioccolato fondente	150 g
Burro freschissimo	100 g
Cacao dolce	40 g
Vaniglina	
Alloro	
Finocchio fresco	1 barbina
Sale	
Calvados	
Centerbe	

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 50 tartufi. Con un coltellino appuntito incidete le castagne su un lato, mettendole mano a mano in una casseruola; lavatele, poi copritele di acqua fredda, unite una foglia di alloro, la barbina di finocchio e un pizzico di sale.
- 2 Incoperchiate il recipiente e fate cuocere le castagne, partendo dall'inizio dell'ebollizione, per 30 minuti.
- 3 Toglietele poche per volta dall'acqua e pelatele subito; a lavoro finito passatele (saranno circa 350 g) al passaverdure usando il disco più fine, raccogliendole in una ciotola.
- 4 Fondete a bagnomaria o su fuoco basso il cioccolato fondente tagliuzzato, incorporatelo al passato di castagne mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno; unite mezza bustina di vaniglina fatta cadere a pioggia da un setaccio, un bicchierino di Calvados e uno di Centerbe, lavorando il composto sino ad averlo omogeneo.
- 5 Montate in crema il burro ammorbidito ed incorporate anch'esso alle castagne. Con l'impasto ottenuto formate delle palline non troppo regolari ed un poco più grosse di una noce; passatele nel cacao dolce e disponetele in un cestino o in un piatto rustico oppure nei pirottini di carta.

6

Prima di servire i 'tartufi' teneteli in frigorifero per almeno 60 minuti. Si possono guarnire con fogliette di menta fresca, con violette candite a frutta candita a piacere.