MANTECATO D'AUTUNNO

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla crema,
- otto marrons glacés,
- 100 g di panna (del tipo da motare),
- 40 g di violette candite.

Preparate la base per un mantecato alla crema.
Spezzate quattro marrons glacés e uniteli alla base preparata, mescolando con cura.
Versate il tutto nella gelatiera e tenete in freezer per il tempo necessario a far gelare il composto.
Quando il gelato sarà pronto, versatelo in uno stampo della forma preferita e rimettetelo in freezer, lasciandovelo per 1 ora.
Nel frattempo, montate la panna.
Poco prima di servire, sformate il gelato in un ampio piatto da portata e per rendere più facile questa operazione, immergete per qualche istante il fondo dello stampo in acqua calda.
Decorate il gelato con i marrons glacés rimasti, la panna e le violette candite.