SEMIFREDDO DI CASTAGNE AL RHUM

Ingredienti per 6, 8 persone:

- 150g. di crema di castagna (o confetture di castagne),
- 4 uova,
- 80g. di zucchero,
- un quarto di lt. di panna,
- 4 cucchiai di rhum,
- 5 marrons glacés spezzettati grossolanamente.

Per la salsa al rhum:

- Un quarto di lt. di latte,
- 3 tuorli,
- 75g. di zucchero,
- 2 baccelli di vaniglia,
- 3 cucchiai di rhum.

Per la decorazione:

- un dl. di panna,
- 2 marrons glacès,
- 20 g. di pistacchio.

Separare i tuorli dagli albumi.
In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso; aggiungere la crema di castagne e il rum, incorporandoli bene; unirvi i marrons spezzettati.
Con una frusta montate la panna e incorporarla delicatamente al composto; montare gli albumi a neve ben ferma e incorporare anch'essi.
Versare il composto nello stampo e porlo nel congelatore per almeno 2 ore.
Nel frattempo, preparare la salsa al rhum;
mettere in un tegamino il latte con la vaniglia e portare a ebollizione mescolando con una frusta; togliere dal fuoco.
In una terrina a parte lavorare con un cucchiaio di legno i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo.
Aggiungervi, poco alla volta, il latte caldo.
Versare il composto in un tegame, porre sul fuoco e portare quasi a ebollizione.
Togliere la salsa dal fuoco, passarla attraverso un colino e farla intiepidire; unirvi il rhum e lasciar raffreddare completamente.
Al momento di servire il dolce, togliere lo stampo dal congelatore, immergerlo per qualche istante in acqua calda e capovolgerlo sul piatto di portata.

Decorazione:

Montate la panna, metterla in una tasca da pasticceria con bocchetta dentellata e decorare la parte superiore del dolce.
Adagiare al centro del semifreddo un marrons glacés.
Versare sul di portata, tutt'attorno al dolce, la salsa di rhum; tagliare quindi in piccoli cubetti l'altro marrons glacès, i pistacchi e il cioccolato fondente e completare la decorazione disponendoli attorno alla salsa.