# FINTA CASTAGNA

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di burro,
- una scatola di marmellata
- di marroni da 600 g,
- 250 g di savoiardi,
- curaçao,
- 160 g di cioccolato fondente,
- una ventina di marrons glacès,
- una ventina di violette di zucchero.

Mettete il burro, piuttosto morbido, in una terrina e lavoratelo fino a che sarà soffice e spumoso.
Incorporate quindi la marmellata di marroni, mescolando delicatamente ed a lungo con un cucchiaio di legno.
Ammorbidite i savoiardi, inzuppandoli leggermente nel curaçao (diluito con un po' d'acqua) e premeteli con delicatezza fra le palme delle mani.
Distendeteli, leggermente sovrapposti, su un piatto da dolci rotondo e non troppo ampio; versatevi sopra il composto, dandogli una forma tondeggiante e copritelo interamente con altri savoiardi imbevuti, premendoli in modo che, a cose fatte, il dolce abbia la forma di una grossa castagna.
Fate sciogliere il cioccolato fondente in una casseruolina con qualche cucchiaio di acqua, quindi lasciatelo intiepidire un poco e rovesciatelo sulla "finta castagna", ricoprendola interamente.
Pulitela, alla base, della eventuale eccedenza di crema e guarnitela tutto intorno con marrons glacès.
Decorate la cupola del dolce con violette di zucchero che disporrete a piacere, piuttosto distanziate fra loro.