MOUSSE DI CASTAGNE

Ingredienti per 4-6 persone:

- un litro di latte,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- quattro uova,
- 150 g di zucchero,
- 200 g di farina di castagne,
- una confezione di panna da montare,
- 30-40 g di zucchero a velo.

Portate ad ebollizione il latte con l'essenza di vaniglia e levatelo dal fuoco non appena accenna a bollire.
Rompete le uova, mettete i tuorli in una casseruolina, unite lo zucchero e sbatteteli con un cucchiaio di legno, finché li vedrete ben spumosi: A questo punto diluiteli con il latte versandolo piano piano e continuando a girare.
Mettete il composto sul fuoco e, sempre rimestando con un cuccchiaio di legno, versatevi dentro a pioggia la farina di castagne (attenzione a non formare grumi).
Fate in modo che il composto non bolla mai (a questo proposito vi consigliamo di mettere sotto la casseruola una rete spezzafiamma, in modo che riceva dal fuoco il minimo calore): Quando tutta la farina sarà stata incorporata, lasciate la crema sul fuoco, senza smettere di mescolare, finché la vedrete addensata.
Quindi levatela dal fornello, fatela intiepidire e unitevi due albumi montati a neve densissima, mescolando dal basso verso l'alto e non in senso circolare, per evitare che non si smontino.
In una terrina a cupola versate il composto, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio, e mettete in freezer per 45 ore.
Poco prima che scada il termine stabilito, montate la panna con lo zucchero a velo.
Estraete il dolce dal freezer, immergete il recipiente per qual che istante in una bacinella contenente acqua calda (quest'operazione faciliterà l'estrazione del dolce dallo stampo), poi capovolgetelo su un piatto da servizio.
Mettete la panna in una siringa con la bocchetta a stella e co prite la mousse a stella e coprite la mousse con fiocchi di panna.