

PLUM-CAKE DI CASTAGNE

Ingredienti per 6-8 persone:

- castagne (marroni) kg 1,
- latte circa gr 700,
- zucchero al velo gr 200,
- burro circa gr 150,
- cioccolato fondente in tavolette gr 100,
- amaretti gr 80,
- 4 piccole meringhe,
- Amaretto di Saronno,
- 1 bustina di vanillina.

Lavate le castagne e, con un coltellino appuntito, fate in ognuna di esse un'incisione scartando nel contempo le guaste. Mettetele in una pentola ed aggiungete tanta acqua fredda quanto basta per coprirle, ponete sul fuoco e lasciate bollire le castagne, per uno-due minuti.

Ponete a fuoco seicento grammi di latte.

Con un mestolo forato scolate due o tre castagne alla volta, pelatele completamente e mettetele via via nel latte bollente; a lavoro ultimato le castagne devono essere coperte dal latte; ponete il recipiente su fuoco moderatissimo e lasciatevelo per circa quaranta minuti.

Se durante la cottura il latte diminuisce molto, unite dell'altro sempre bollente in modo da non fermare l'ebollizione.

Nel frattempo con un foglio di carta pergamena foderate uno stampo da plum-cake della capacità di circa due litri, badando che la carta sopravvanzi un poco ai bordi (per poter sfornare con più facilità il dolce).

Pestate gli amaretti riducendoli in polvere.

Tagliuzzate o grattugiate il cioccolato e versatelo in una casseruolina.

Sbriciolate le meringhe.

Mettete in una terrina un etto di burro un poco ammorbidito e a pezzetti, con un cucchiaino di legno, lavoratelo energicamente sino ad ottenere come una crema, unite allora settanta grammi di zucchero al velo, due o tre cucchiainate di liquore (unitelo poco alla volta altrimenti c'è pericolo che il burro impazzisca) e le meringhe sbriciolate, poi tenete la crema a parte, non in frigorifero.

Con un poco di acqua bollente scaldate una seconda terrina.

Nel frattempo le castagne si saranno cotte, scolatene poche alla volta (se si raffreddano diventa difficile schiacciarle) e passatele con lo schiacciapate lasciando scendere il passato nella terrina scaldata e bene asciugata, unite il restante zucchero al velo e la vanillina, gli amaretti pestati e il rimanente burro un poco ammorbidito.

Fate sciogliere a fuoco bassissimo o a bagnomaria il cioccolato che è nella casseruolina, quindi unitelo al passato insieme a quattro cucchiainate di liquore, mescolate molto bene e versate il composto (meno due cucchiainate circa) nello stampo preparato;

con un cucchiaino spingetelo contro le pareti dello stampo facendo un incavo al centro (per tutta la lunghezza dello stampo). Versate nell'incavo la crema al burro, picchiate lo stampo sul tavolo affinché la crema si assesti bene e non rimangano vuoti d'aria, livellatela, quindi copritela con il passato tenuto a parte, livellate anche questo, poi copritelo con un foglietto di carta oleata che avrete prima inumidito con del liquore.

Con la mano aperta pressate un poco e mettetelo in frigorifero (non nel reparto più freddo) lasciandovelo per circa tre ore.

Al momento di servire, levate la carta e capovolgete lo stampo su un piatto da portata, togliete stampo e carta e decorate il dolce, a piacere, con ciuffetti di panna e ciliegie al liquore.

Accompagnate il plum-cake di castagne, preferibilmente, con uno zabaione caldo servito a parte in salsiera.