CREMA DI CASTAGNE

Ingredienti:

- 500 g. di castagne,
- una foglia di alloro,
- un pizzico di sale,
- 100 g. di mascarpone,
- 50 g. di zucchero a velo,
- 15 g. di cacao amaro,
- un bicchierino di rhum.

Cuocete le castagne con una foglia di alloro e un pizzico di sale per circa un'ora.
Sbucciatele e passatele al passaverdure unite al passato il mascarpone, lo zucchero a velo, il cacao amaro e un bicchierino di rhum.
Servite la crema fredda in coppa.