ALBERELLO DI NATALE

Ingredienti per 8 persone:

125 g di cioccolato,
2 cucchiai di latte,
2 cucchiai di acqua,
125 g di burro,
500 g di purea di marroni,
150 g di zucchero a velo,
400 ml di panna liquida,
1 bicchierino di rum,
12 ciliege candite.

Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria in una ciotola.
Unite il latte caldo e mescolate delicatamente fino ad avere un composto omogeneo.
Sciogliete il burro in un padellino.
In una ciotola raccogliete la purea di marroni e mescolatela al burro insieme al rum. Aggiungete il cioccolato, sempre mescolando, facendolo cadere a filo.
Unite metà dello zucchero a velo impastando fino ad avere un composto ben amalgamato.
Rivestite uno stampo a forma di pino, di allumino o di materiale antiaderente, con della garza leggermente inumidita, o con della pellicola trasparente per alimenti.
Riempite lo stampo con l'impasto cercando di livellarlo bene, battete lo stampo sul tavolo e ricopritelo con della pellicola trasparente. Ponete in freezer.
Tagliate le ciliegie candite a metà.
Togliete l'alberello dal freezer almeno un'ora prima di portarlo in tavola.
Sformate l'alberello su di un piatto da portata rovesciando lo stampo e togliendo con delicatezza la garza o la pellicola.
Decorate con le ciliegie e spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto.