

SEMIFREDDO DI CASTAGNE AL RHUM

Ingredienti per 6, 8 persone:

- 150g. di crema di castagna (o confetture di castagne),
- 4 uova,
- 80g. di zucchero,
- un quarto di lt. di panna,
- 4 cucchiaini di rum,
- 5 marrons glacés spezzettati grossolanamente.

Per la salsa al rum:

- Un quarto di lt. di latte,
- 3 tuorli,
- 75g. di zucchero,
- 2 baccelli di vaniglia,
- 3 cucchiaini di rum.

Per la decorazione:

- un dl. di panna,
- 2 marrons glacés,
- 20 g. di pistacchio.

Separare i tuorli dagli albumi.

In una terrina lavorare i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso; aggiungere la crema di castagne e il rum, incorporandoli bene; unirvi i marrons spezzettati.

Con una frusta montare la panna e incorporarla delicatamente al composto; montare gli albumi a neve ben ferma e incorporare anch'essi.

Versare il composto nello stampo e porlo nel congelatore per almeno 2 ore.

Nel frattempo, preparare la salsa al rum;

mettere in un tegame il latte con la vaniglia e portare a ebollizione mescolando con una frusta; togliere dal fuoco.

In una terrina a parte lavorare con un cucchiaino di legno i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungervi, poco alla volta, il latte caldo.

Versare il composto in un tegame, porre sul fuoco e portare quasi a ebollizione.

Togliere la salsa dal fuoco, passarla attraverso un colino e farla intiepidire; unirvi il rum e lasciar raffreddare completamente.

Al momento di servire il dolce, togliere lo stampo dal congelatore, immergerlo per qualche istante in acqua calda e capovolgerlo sul piatto di portata.

Decorazione:

Montate la panna, metterla in una tasca da pasticceria con bocchetta dentellata e decorare la parte superiore del dolce. Adagiare al centro del semifreddo un marrons glacés.

Versare sul di portata, tutt'attorno al dolce, la salsa di rum; tagliare quindi in piccoli cubetti l'altro marrons glacés, i pistacchi e il cioccolato fondente e completare la decorazione disponendoli attorno alla salsa.