

MATTONELLA DI CASTAGNE ALLA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di castagne,
- sale,
- 100 g di nocciole,
- madera,
- 50 g di uva sultanina,
- 100 g di canditi assortiti,
- 220 g di burro,
- 150 g di cioccolato fondente grattugiato,
- 150 g di zucchero a velo,
- un bicchierino di kirsch,
- mezzo litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 200 g di zucchero,
- quattro tuorli,
- 35 g di farina.

Praticate un taglio nel mezzo di ogni castagna prima di metterle in una casseruola, coperte d'acqua leggermente salata, e farle lessare.

Nel frattempo ponete le nocciole sulla piastra del forno caldo.

Rovesciatele in un setaccio e sfregatele con la mano contro la retina (vedrete la buccia ormai secca staccarsi da sola).

Mettetele in un mortaio e riducetele in polvere.

Fate macerare in un bicchiere di madera l'uvetta e i canditi tagliati a dadini.

Ponete 200 g di burro a pezzetti in una scodella e lavoratelo con un cucchiaino di legno fino a che sarà morbido e cremoso.

Sbucciate quindi le castagne ancora calde e passatele al setaccio.

Raccogliete il passato in una terrina e unite il burro, il cioccolato, lo zucchero a velo, il kirsch, la polvere di nocciole e la frutta candita sgocciolata dal vino con l'uvetta.

Mescolate a lungo il composto finché sarà ben omogeneo, poi rovesciatelo in uno stampo rettangolare con le pareti lisce, precedentemente imburrate.

Introducete in frigorifero per 2 ore; 30 minuti prima di toglierlo versate il latte in una casseruola e portatelo ad ebollizione dopo aver aggiunto una stecca di vaniglia (che asporterete successivamente) e lo zucchero.

Mettete quattro tuorli in una terrina con la farina e stempera teli con un cucchiaino di legno per eliminare i grumi.

Diluite con il latte bollente, versandolo poco per volta.

Rimettete il tutto sul fuoco e mescolate finché non accennerà a bollire.

Togliete dal fuoco, aggiungete un bicchierino di madera, mescolate e lasciate ispessire e raffreddare leggermente la crema.

Estraete il dolce dal frigorifero e capovolgetelo su un piatto da portata, dopo aver passato per qualche istante in acqua bollente lo stampo.

Irrorate di crema con la crema e servite.