MONTE BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di castagne,
- sale,
- mezzo litro di latte,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- 150 g di zucchero,
- 50 g di burro,
- un bicchiere di panna,
- due cucchiaini di zucchero a velo.

Incidete nella buccia le castagne con un taglio orizzontale; mettetele in una casseruola, coprite di acqua, aggiungete una presa di sale e portate ad ebollizione.

A questo punto togliete dal fuoco e, estraendo poche castagne alla volta, pelatele tutte.

Versate il latte in un'altro recipiente, unitevi l'essenza di vaniglia e portate ad ebollizione; quindi tuffatevi le castagne, abbassate il fuoco, fatele cuocere per 40 minuti, poi scolatele e passatele al setaccio, raccogliendo il purè in una terrina. Mettete lo zucchero in una piccola casseruola, unitevi un bicchiere di acqua e mettetelo sul fuoco, mescolando spesso, fino a quando vedrete formarsi uno sciroppo piuttosto denso che incorporerete al passato di marroni insieme con il burro. Mescolate bene fino a quando il tutto sarà ben amalgamato.

Mettete quindi la preparazione in frigorifero per 2 ore e, poco prima di servire, montate densamente la panna (che avrete tenuto in fresco fino all'ultimo) con lo sbattitore elettrico, aggiungetevi alla fine lo zucchero a velo.

Riprendete la crema di marroni e mettetela nello schiacciapatate stesso): spremete sul piatto da dolci dei vermicelli di crema di castagne, formando una specie di piramide; su questa versate la panna montata formando delle striscie che vanno dal vertice alla base della piramide.