



DESSERT

Monte Bianco

INGREDIENTI:

1,5 kg di marroni.

150 g di spezzato di marrons glagés.

150 g di cioccolato fondente.

1,5 dl di latte fresco intero.

1 cucchiaio di rum cubano bianco.

2 cucchiari di zucchero a velo.

1/2 l di panna fresca montata zuccherata con zucchero a velo.

1 pizzico di sale.

1 cucchiaino di semi di finocchio.

PREPARAZIONE

Sbucciate i marroni e lessateli in acqua con un pizzico di sale e i semi di finocchio. Scolateli e spellateli con cura. Metteteli in un'altra pentola con il latte già caldo, il rum e lo zucchero a velo. Cuocete per una decina di minuti schiacciandoli con la forchetta per far assorbire il latte. Passateli nello schiaccia patate e fate cadere la purea di castagne su un piatto grande un po' alla volta, alternando con grattugiate abbondanti di cioccolato; formate in questo modo un grosso cono che dovrà essere interamente rivestito di cioccolato grattugiato. Coprite di panna e guarnite con lo spezzato di marrons glagés.