



Svizzera - Torta di castagne - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

dolce - castagne - Svizzera

Ingredienti

700 g di castagne
1/2 l di latte
una presa di sale
70 g di burro
180 g di zucchero
5 tuorli
100 g di nocciole grattugiate
1/2 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaio di lievito in polvere
6 albumi montati a neve

Preparazione

Cuocere le castagne in acqua per circa 10 minuti e poi sbuciarle. Aggiungere il latte e cuocere le castagne fino ad assorbimento totale del latte. Passare il tutto al setaccio. Lavorare burro, zucchero, tuorli, zucchero vanigliato e sale per circa 5 minuti. Montare gli albumi a neve. Incorporare, intercalando, nocciole, purea di castagne e albumi montati a neve. Mettere in una forma con bordo apribile. Cuocere nel forno per 50 minuti a 160-180 gradi. E' consigliabile servire la torta con una crema di vaniglia o ricoperta da glassa al limone.

Crema di vaniglia: battere 8 tuorli con 140 g di zucchero, aggiungere 1 l di latte portato a ebollizione con un bastoncino di vaniglia. Rimettere il tutto sul fuoco e cuocere senza far bollire rimestando continuamente. Passare il tutto al setaccio e lasciare raffreddare.