



Tronchetto alle castagne - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

natale - capodanno - dolci natalizi - marroni - marron glacés

Sfoglia savoia (ricetta di Cristina)

Avendo come base il cioccolato, ho usato 60 gr. di farina e 20 di cacao su 5 uova. Per il resto è inalterato

Farcia:

400 gr. di castagne lessate e passate a purè

40 gr. di rum invecchiato

250 gr. di burro lavorato a pomata

150 gr. di miele

150 gr. di panna montata

150 gr. di marron glacés

Ho preparato la sfoglia savoia come da ricetta e l'ho lasciata freddare.

Ho lavorato il burro a pomata, ci ho aggiunto il miele, il rum, la purè di marroni e ho incorporato la panna montata. Ho tritato grossolanamente i marron glacés e li ho uniti al composto.

Ho foderato lo stampo con la sfoglia savoia, l'ho riempito con la farcia e ricoperto nuovamente con la sfoglia savoia. L'ho messo in frigo per 24 ore. Questo è il risultato:



eccola sul piatto... l'ho servita con una crema pasticciera al cacao...
Postata da ziaballyPostata da ziaballyPostata da ziabally



eCucinando.it