



Bimby: Gelato di castagne - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

500 gr castagne sbucciate, 500 gr latte intero, 100 gr. zucchero, 2 foglie di alloro, 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale, 250 gr. panna montata, 4 albumi montati a neve, 1 cucchiaino di agar agar, 1 mis. di rhum.

Preparare la crema di castagne: Inserire nel boccale 500 gr. acqua, le foglie di alloro, il sale e posizionare il cestello con le castagne: 30 min. 100° vel.4. Terminata la cottura scolare le castagne e inserirle nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 4: 30 sec. vel. 4 spatolando e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire latte, zucchero e vanillina: 4 min. 80° vel.1. Aggiungere le castagne tritate messe da parte: 8 min. 90° vel.4. Durante la cottura aggiungere il rhum, l'agar agar e al termine mettere il tutto a raffreddare in una ciotola. Nel frattempo, nel boccale ben freddo e pulito, montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare gli albumi. Quando la crema di castagne si sarà raffreddata incorporare delicatamente prima gli albumi, poi la panna, mescolando dall'alto verso il basso. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 9 ed altri 30 sec. vel.4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo.