

La Morbida ai Marroni di Roberto Valbuzzi

Pubblicato: Martedì 6 Dicembre 2011



Ho scelto di regalarvi questa "ricetta natalizia" innanzitutto perchè i marroni mi ricordano i miei nonni: loro avevano una piccola piantagione, io andavo sempre a raccogliarli con il nonno e poi li cucinavo con la nonna. Gli amaretti invece mi ricordano molto il Natale, con quel profumo speziato e dolciastro allo stesso tempo...

Morbida ai marroni profumata all'amaretto su biscotto agli agrumi

Ingredienti per 1 torta:

-Per il biscotto:

Biscotti secchi 300 gr

Burro pomata 150 gr

Scorza d'arancia, di lime, di limone 50gr totali

-Per la farcia:

Crema di marroni 250gr

Panna 50gr

Amaretti 30gr

Scaglie di cioccolato(piccole) 40gr

Marron glacés sbriciolati 50gr

2 chiare d'uovo montate a neve

1 tuorlo

Procedimento:

Preparare la base frullando i biscotti con il burro e le scorze d'agrumi. Ottenuto un composto omogeneo stenderlo con uno spessore di circa mezzo centimetro in una tortiera e passare al forno per 5 minuti a 180gradi, lasciar raffreddare.

In una ciotola capiente unire crema di marroni, scaglie di cioccolato, amaretti, tuorlo e marron glacé sbriciolati. Montare la panna a neve e aggiungere al composto di marroni sia le chiare sia la panna con movimento dall'alto verso il basso. Una volta pronto il composto versarlo sulla base e cuocere a 180 per circa 12 minuti. Lasciar raffreddare e servire.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it