



Ricetta N. RE001890

Registrata in data 20 Dic 2017 alle ore 09:45

da CIRO SALATIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Torta caprese di castagne

Secche, glassate, fresche o ridotte in farina, le castagne si prestano a innumerevoli preparazioni, portando una nota di gusto alle prime giornate di freddo. Oggi ci lasciamo ispirare dal loro profumo per portare in tavola una golosa torta caprese di castagne.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 15 persone

50 g di farina di castagne
50 g di cacao in polvere
20 g di fecola di patate
250 g di burro, più una noce per le castagne
250 g di zucchero a velo
250 g di castagne
n. 5 uova intere
100 g di cioccolato fondente
1 mandarino, la buccia
timo fresco q.b.
liquore al mandarino q.b.

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Lavate le castagne, incidetele con un coltellino e portatele a cottura in acqua bollente. Una volta pronte, scolatele, sbucciatele e tagliatele grossolanamente. Fate fondere una noce di burro in una padella e aggiungetevi le castagne. Profumate il tutto con una manciata di timo fresco e la buccia che avrete raschiato da un mandarino con l'aiuto di un pelapatate. Sfumate con una spruzzata di liquore al mandarino, dopodiché spegnete il fuoco, e lasciate raffreddare. Montate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo, aiutandovi con uno sbattitore elettrico. Aggiungete le uova, anche queste a temperatura ambiente, unendole poco per volta. Quando avrete ottenuto un composto ben spumoso e montato, incorporate il cacao e la fecola setacciati. Unite un goccio di liquore al mandarino e, successivamente, la farina di castagne. Tritate il cioccolato fondente e le castagne dalle quali avrete estratto la buccia di mandarino. Versate il tutto nell' impasto, amalgamando per bene con una spatola. Trasferite il composto in una tortiera imburata e lasciate cuocere in forno preriscaldato a 170-180 °C per 30-35 minuti.