

Zucatto alle Castagne

Kastanje Taart

Benodigdheden:

- ❖ 750 gr verse slagroom
- ❖ 500 gr witte chocolade
- ❖ 300 gr fijne kristal suiker
- ❖ 225 gr fijne bloem nr 0
- ❖ 100 gr gedroogde kastanjes
- ❖ 75 gr maizena
- ❖ 12 gr gelatine
- ❖ 8 eieren
- ❖ 1/4liter melk om kastanjes in te koken
- ❖ Lepeltje Cacao,
- ❖ 1 el koffie likeur



Bereidingswijze:

Leg de kastanjes in gekookte melk tot ze zacht zijn.

Klop de eieren met de suiker tot ze schuimig zijn (ong. 15minuten), voeg de bloem en de maizena voorzichtig toe en mix enkele minuten.

Plaats het mengsel in een platte langwerpige bak zodat er een 2cm dikke plak ontstaat die (nadat deze 20minuten op 200 graden gebakken heeft), na koeling in een ronde bowl in repen tegen de kant gedrapeerd kunnen worden. Snijd ook een rondje van de pan/despagna(cake), ter grote van de bovenkant van de ronde schaal. Bestrijk met koffielikeur.

Week de gelatine in koud water, kook 250gr van de room, zodra deze aan de kook is, gelatine erin mengen, hierin de aubain Marie gesmolten chocolade doormengen, zodat er een crème ontstaat.

Meng de 500 gr geslagen room door de chocolade massa, meng de marron glacé in stukjes erdoor. Giet de vulling in de ronde schaal die met de 2cm dikke cake is bekleed en dek af met cake rondje.

Koel 3 uur in de koelkast, bestrooi met cacao en serveer.

