



Occasioni speciali Crema di castagne e cioccolato



Ingredienti

250 g cioccolato fondente Emilia
2 cucchiaini di latte
1 bustina di vanillina
200 g composta di castagne
60 g burro

Preparazione

- 1** Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Fondere a bagnomaria 200 g del cioccolato con il latte, lasciarlo quindi raffreddare.
- 2** Unire la composta di castagne, il burro a pezzettini e la vanillina. Lavorare il composto con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema compatta. Rivestire con carta stagnola pareti e fondo di uno stampo e versarvi il composto.

Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore. Al momento di servire sformare su un piatto da

3 portata e cospargere con il cioccolato rimasto, grattugiato al momento.

Consiglio

La crema può essere servita in monoporzioni, decorata con riccioli di cioccolato bianco Emilia e una castagna glassata.