



TORTINO CON CASTAGNE AL RUM

INGREDIENTI

- Zucchero di canna
- Burro
- Miele di castagno
- Castagne lessate e spellate
- Pasta sfoglia (anche degli avanzi)
- Rum
- Cioccolata
- Crema chantilly e crema pasticcera



PROCEDIMENTO

- Mettere in una teglia lo zucchero di canna e farlo sciogliere a fuoco piuttosto lento.
- Aggiungere le castagne, precedentemente lessate e spellate e quindi bagnare con abbondante rum.
- Unire 2 cucchiaini di miele di castagno, lasciar cuocere ancora a fuoco lento, aggiungendo un po' d'acqua se necessario.
- Prendere dei piccoli contenitori, mettere dei pezzetti di pasta sfoglia cotta e caramellata con zucchero a velo.

- Mettere nei sachapoches la crema chantilly e quindi metterne un po' sulla pasta sfoglia.
 - Disporre sulla crema qualche castagna con il suo sughetto e coprire con qualche altro pezzetto di pasta sfoglia.
-
- Scaldare la crema pasticcera insieme al resto del sughetto delle castagne e versarlo sul nostro tortino.
 - Fare sciogliere la cioccolata in un contenitore posto sul fuoco e completare il tortino con un generoso cucchiaino di questa bontà.

UNA VERA SPECIALITÀ!!!