



## Torta di Castagne con Glassa al Rum

di Bruno Zamboni e Gabriella Gasparini

Dolce che esalta le caratteristiche della castagna, frutto simbolo dell'autunno, è indicato per un pranzo importante. Ottimo anche per l'ora del tè.

### INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

500 g di castagne (in commercio si trovano anche cotte e sottovuoto)

6 uova

250 g di zucchero

100 g di mandorle tritate

scorza grattugiata di un limone

un pizzico di cannella in polvere

burro e farina per la tortiera

### Per la farcia

200 g di ricotta

200 g di panna montata

50 g di zucchero a velo

12 g di gelatina in fogli

### Per la glassa

300 g di zucchero

1 cucchiaino di cacao magro

30 g di rum

### PROCEDIMENTO:

1. Setacciare le castagne precedentemente lessate e spellate. Montare separatamente i tuorli con metà zucchero e gli albumi con l'altra metà. Unire ai tuorli montati le castagne setacciate, le mandorle pestate finemente, la scorzetta di limone grattugiata e la cannella. Aggiungere gli albumi montati, incorporandoli delicatamente. Versare il tutto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180° C per 25 minuti circa.

2. Ammollare la gelatina in acqua fredda per un'ora, strizzarla, scioglierla a bagnomaria e versarla, ancora calda, insieme alla ricotta, in una ciotola, rimestando vigorosamente. Lasciare raffreddare e incorporarvi la panna montata con lo zucchero a velo. Tagliarla a metà e farcirli. In un pentolino versare lo zucchero con 3 cucchiaini d'acqua e portare a ebollizione. Aggiungere il cacao e il rum e cuocere fino a raggiungere la giusta consistenza (una goccia su un piatto freddo deve cristallizzare). Versare velocemente la glassa sulla torta aiutandosi con una spatola.