



## Coppa di castagne

### Ingredienti

150 ml	Panna da montare
150 g	Marmellata di castagne
60 g	Zucchero
40 g	Scaglie di cioccolato
n° 8	Marron glacé
n° 3	Tuorli
n° 2	Fogli di colla di pesce
n° ½	Bicchierino di rum

### Preparazione

1. Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce.
2. Dividere i tuorli dagli albumi e mescolare i tuorli con lo zucchero finchè diventano spumosi.
3. Unire la marmellata di castagne e continuare a mescolare.
4. Scolare la colla di pesce e metterla a sciogliere in un pentolino sul fuoco.
5. Versarla nel composto di marmellata e unire il rum.
6. Aggiungere la panna.
7. Mettere il composto in coppe di vetro e poi in frigo fino al momento di servire.
8. Guarnire con 2 marron glacé a coppa e cospargere il tutto con il cioccolato in scaglie.

