



Rotolo di marroni

Ingredienti

500 g	Marroni
50 g	Cacao
100 g	Zucchero
100 g	Mandorle pelate
50 g	Cedro candito o arancia a dadini
250 ml	Panna montata
n° 1	Bicchierino di brandy (o Rum)

Preparazione

1. Mettere i marroni in una pentola con abbondante acqua fredda e portarli a ebollizione, poi lasciarli a cuocere a fuoco moderato fino al termine della cottura.
2. Far tostare leggermente le mandorle su una padella antiaderente fino a farle colorire, tritarle con un coltello e metterle in una terrina con i canditi.
3. Scolare e sbucciare i marroni, pelarli bene, e passarli nello schiacciapatate e mettere il purè ottenuto nella terrina con i canditi e le mandorle.
4. Unire lo zucchero, il liquore e il cacao, lavorando bene il composto con un cucchiaio di legno per far amalgamare bene tutti gli ingredienti.
5. Rovesciare il composto su un foglio di alluminio e dargli la forma di un cilindro, avvolgerlo bene e metterlo in frigorifero per 3 ore.
6. Togliere la carta di alluminio, disporre il rotolo su un vassoio da portata e tagliarlo a fette un po' spesse, con una tasca da pasticciere riempita di panna montata decorare ciascuna fetta disponendole a corona.