

SEMIFREDDO DEL BOSCO



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di castagne
- 100 g di mascarpone
- 130 g di zucchero a velo
- 3 bicchierini di Sassolino
Stampa
(da 5 cl)
- 3 cucchiaini di cacao amaro
- 8 ciliege candite
- 6 amaretti
- sale

PREPARAZIONE

Immergete le castagne (alle quali avrete inciso la buccia) in acqua bollente appena salata, calcolando mezz'ora di cottura dall'inizio del bollore.

Scolatele, poche alla volta, e sbucciatele. Passatele al passaverdure montato con il disco a fori piccoli così da ottenere un purè che raccoglierete in una ciotola.

Lasciatelo raffreddare e unitevi il mascarpone, 100 g di zucchero a velo e 2 bicchierini di Sassolino. Mescolate bene. Diluite il cacao con 1 bicchierino di Sassolino e mescolate la crema ottenuta con il composto di castagne.

Aggiungete infine gli amaretti ridotti in briciole minutissime e mescolate di nuovo.

Mettete il composto in uno stampo da plum-cake rivestito di carta di alluminio e battete il recipiente sul tavolo per eliminare gli eventuali vuoti all'interno della crema.

Mettete in frigo per almeno 3 ore.

Sformate la mattonella, spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo rimasto e decoratela con le ciliege candite.



Sassolino Stamp
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)