



RICETTA

CUORI DI CASTAGNE

INGREDIENTI:

Impasto:

500 g preparato cuori di castagne e cacao

260 g burro

50 g tuorlo d'uovo

Ganache all'arancia:

135 g cioccolato bianco

135 g panna

15 g miele
Abbondante scorza d'arancia, ½ foglio gelatina

PREPARAZIONE:

Impasto: Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio.

Arrotondare, appiattire leggermente e coprire con la pellicola trasparente. Far riposare in frigorifero per 1 ora circa.

Ganache: Tritare finemente il cioccolato e immergere la gelatina in acqua fredda.

Portare a ebollizione la panna, il miele e la scorza d'arancia poi sciogliere nel composto la gelatina ben strizzata. Aggiungere il cioccolato, mescolare fino a farlo sciogliere. Lasciar raffreddare completamente.

Preriscaldare il forno ventilato a 180°C.

Stendere la pasta su una superficie infarinata fino a uno spessore di 5 mm e ricavare con lo stampo dei cuori (se desiderato fare nello stesso numero anche dei coperchi con un buco in mezzo). Adagiare su una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere per ca. 10-15 minuti.

Spennellare le basi con la ganache ed assemblare ciascuna con la parte superiore.

