SBRISOLONA RIPIENA CON CIOCCOLATO E CASTAGNE



Ingredienti Menù

1 confezione Castagne al miele di acacia - AV1X

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredienti

200 g. Burro

200 g. Cioccolato fondente

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 12 porzioni

Versare il contenuto della confezione per torta sbrisolona in una planetaria con il burro ammorbidito. Lavorare a media velocità con la frusta a foglia fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Nel frattempo sgocciolare le castagne al miele di acacia dal loro succo e tritarle grossolanamente. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e unirlo alle castagne. Se il composto risultasse troppo denso, diluirlo con un po' del succo di castagne.

Distribuire metà impasto della sbrisolona in 12 stampi monoporzione e farcire con il composto di castagne e cioccolato. Coprire con il restante impasto. Infornare a 180°C per 30 minuti circa. Lasciar raffreddare e servire decorando con scaglie di cioccolato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)