

## TORTINO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 25.02.2016

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

40 g Tuorlo d'uova, pastorizzato  
60 g Zucchero cristallizzato  
60 g Noccioline macinate  
80 g Purea di castagne  
40 g Burro  
15 g Copertura di cioccolato, scura  
50 g Albume d'uovo pastorizzato  
1 x Condire (sale)  
0,5 cl Kirsch

#### Mise en place

- Sciogliere il burro
- Grattugiare il cioccolato
- Montare a neve gli albume con il sale
- Imburrare e infarinare le cocotte

#### Preparazione

- Montare a spuma il tuorlo con lo zucchero
- Aggiungere le nocciole la purea di castagne il cioccolato, il burro sciolto il kirsch e l'albume
- Versare nelle cocotte e cuocere a 160 °C per 25-30 minuti

#### Osservazioni

- Si può servire caldo o freddo