

Torta soffice alla crema di marroni e ribes nero

Ingrédients

- 140g di crema di marroni
- 60g di burro
- 2 uova
- 30g di farina di castagne
- 25g di farina T45
- 25g di polvere di ribes nero liofilizzata
- 15g di zucchero
- 10g di miele
- 3g di lievito in polvere
- 150g di panna liquida
- 60g di mascarpone
- 30g di zucchero a velo
- 30g di crema di marroni

Préparation

1. Con l'arrivo della primavera, ho voglia di più colore nel piatto, quindi era il momento ideale per tirare fuori questa polvere di ribes nero liofilizzata che ho associato con crema di marroni in questa ricetta molto semplice: un tortino morbido alla crema di marroni, farina di castagne & ribes nero sormontato da una chantilly alla crema di marroni, essa stessa spolverata con un po' di polvere di ribes nero.
2. Materiale: Stampi ovali silikonart Sacche da pasticciare Bocchetta saint honoré de Buyer Ingredienti: Ho usato la polvere di ribes nero liofilizzato Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 25 minuti + 15 minuti di cottura Per 6 tortini morbidi: Tortini morbidi marroni & ribes nero: di crema di marroni di burro 2 uova di farina di castagne di farina T45 di polvere di ribes nero liofilizzata di zucchero di miele di lievito in polvere QS di crema di marroni Mescolate il burro pomade con lo zucchero e il miele, poi aggiungete la crema di marroni.
4. Aggiungete poi le uova una ad una quindi la polvere di ribes nero, la farina e il lievito.
5. Quando l'impasto è omogeneo, versatelo negli stampi in modo da riempire un terzo dell'altezza.
6. Aggiungete un po' di crema di marroni al centro, quindi ricoprite con il resto dell'impasto (non riempite totalmente gli stampi, l'impasto crescerà in cottura).
7. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.
8. Una volta tolti dal forno, lasciate raffreddare per qualche minuto prima di sformare.
9. Chantilly marroni & ribes nero: di panna liquida di mascarpone di zucchero a velo di crema di marroni Polvere di ribes nero Montate la panna liquida, il mascarpone e lo zucchero a velo.
10. Una volta montata la chantilly, aggiungete la crema di marroni.
11. Mettete la chantilly in una sacca da pasticciare munita di bocchetta saint-honoré quindi fate i ciuffi sui tortini raffreddati.
12. Spolverizzatela con la polvere di ribes nero, poi gustatevi il risultato!