

Charlotte de Castanhas

Ingredientes:

*320 gr. de castanhas descascada;
6 cl. de uísque puro de malte;
2 Folhas de gelatina;
200 gr. de natas frescas;
2 saquinhos de açúcar abaunilhado;
18 biscoitos de colher;
Xarope q.b.*



Imagem meramente ilustrativa

Preparação:

Misturar com a espátula de madeira 200 gramas de puré de castanhas e 120 gramas de creme de castanhas, Juntar 3 cl de uísque puro de malte. Mergulhar em água fria duas folhas de gelatina, depois deixá-las derreter em três colheres de natas frescas. Juntar essa mistura às castanhas. Bater em chantilly 150 gramas de natas frescas com dois saquinhos de açúcar abaunilhado. Misturar com as castanhas, por várias vezes. Embeber dezoito biscoitos de colher, em 3 cl de uísque misturado e a outro tanto de xarope e untar com ele o fundo e os lados de uma forma de charlotte. Deitar para dentro o doce de castanhas. Deixar no congelador pelo menos seis horas.

Receita de Francis Vandenhende, in Larousse Gastronomique, edição de 1984.