

### 96-Coppette di panna cotta con mousse di castagne

Autore: La cucina italiana 11/1998 pag.80

Ingredienti:

Per 6 persone:

Per la panna cotta: panna fresca g 400 - latte g 125 - zucchero g 100 - colla di pesce (gelatina in fogli) g 6 - Per la mousse e per completare: panna montata g 300 - castagne lesse g 100 più 20 - zucchero - cacao in polvere - latte - Maraschino

Panna cotta: sbriciolate 20 castagne lesse e lasciatele marinare per 60' con un bicchierino di Maraschino. Scaldate intanto, senza farla bollire, la panna mescolata con lo zucchero; a parte riscaldate il latte e stemperatevi la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda poi versate il tutto nella panna calda; lasciate intiepidire il composto finché inizierà ad addensarsi, quindi versatelo nelle coppette nelle quali avrete suddiviso le castagne marinate, sbriciolate. Passate le coppette in frigorifero almeno per 4 ore (la panna dovrà solidificarsi). Mousse: passate al setaccio le castagne lesse rimaste (g 100), mescolate e ammorbidite il passato con un goccio di latte quindi amalgamatelo con una cucchiata di zucchero, un dito di Maraschino. della marinata, la panna montata, ottenendo la mousse. Per servire, guarnite le coppette di panna cotta con un ciuffo di mousse di castagne, spolverizzatele di cacao e portatele in tavola.