



9 - Crostata di farina di castagne

Difficoltà: media

Tempo: 2 ore

INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

Per la pasta frolla:

100 g di **farina di castagne ticinesi**
100 g di farina bianca
100 g di burro a temperatura ambiente
130 g di zucchero
2 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
1/2 bustina di lievito

Per il ripieno:

400 g di ricotta
2 uova
100 g di zucchero
6 biscotti secchi
150 g di cioccolato fondente a scaglie
2 cucchiaini di rum
1/2 bustina di lievito

Per lo stampo:

Burro
Farina

PREPARAZIONE:

Preparate la pasta frolla e mettetela a riposare 30 minuti in frigorifero.

Aggiungete alla ricotta lo zucchero, i tuorli di 2 uova, il lievito, il rum e il cioccolato fondente e mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto facendo attenzione a non smontarli.

Tirate la pasta frolla e rivestite una tortiera di 24 cm di diametro imburata e infarinata, ricoprite il fondo con i biscotti secchi sbriciolati e riempitela con il composto di ricotta.

Con gli avanzi di pasta formate un reticolato, infine cuocete la torta nel forno già caldo a 190 gradi per 50 minuti.

OSSERVAZIONI:

--

9 - Kastanienkuchen

Schwierigkeit: mittelschw.

Dauer: 2 Stunden

ZUTATEN (für 4 Personen):

100 g Tessiner Kastanienmehl
100 g Weismehl
100 g weiche Butter
130 g Zucker
2 Eigelb
Etwas Salz
½ Beutel Trockenhefe

Füllung:

400 g Quark
2 Eier
100 g Zucker
6 Biskuits
150 g dunkle Schokolade in Stücken
2 Teelöffel Rum
½ Beutel Trockenhefe

ZUBEREITUNG:

Mürbeteig zubereiten und 30 Min. in Kühlenschrank ruhen lassen. Dem Zucker, 2 Eigelb, Hefe, Rum und Schokolade beimischen und gleichmässig verrühren.

Das Eiweiss zu Schnee verrühren und der Mischung langsam beifügen.

Den Mürbeteig auswallen in eine eingefettete Form geben (24 cm Durchmesser) den Teigboden mit zerkleinerten Biskuits belegen und die Quarkmischung beifügen.

Mit den Teigresten die Oberfläche verzieren und im vorgeheizten Ofen bei 190°C für 50 Min. backen.

BEMERKUNGEN:

--