



Iside De Cesare

# MONT BLANC AL CAFFÈ



abbiamo scelto:

**COPPA DEL NONNO NESTLÈ MOTTA**  
GELATO AL CAFFÈ

## INGREDIENTI

Coppa del Nonno	1 vaschetta
<b>Per la meringa</b>	
albume	g 100
zucchero	g 220
<b>Per l'arancia candita</b>	
buccia di arancia tagliata julienne	1 arancia
zucchero	g 200
acqua	g 200
<b>Per la crema di marroni</b>	
marroni	g 500
latte	g 520
zucchero a velo	g 210
rum	qb
vaniglia	qb
decorazioni di cioccolato	qb



## PROCEDIMENTO

Montare l'albume e lo zucchero, portando a 55°/60° quindi formare le meringhe e infornare a 90° finché non saranno completamente asciutte.

Mettere in un tegame l'acqua, poi lo zucchero e l'arancia, accendere il fuoco e lasciare cuocere a fuoco moderato per circa 10/15 minuti .

Dopo averle incise, cuocere le castagne in forno ventilato, quindi sbucciarle. È possibile anche utilizzare castagne già cotte al vapore.

Mettere le castagne in un tegame con latte, vaniglia e lasciarle cuocere finché non cominciano a sfaldarsi.

Passarle al setaccio, aggiungere lo zucchero a velo e il rum.

Montare la panna con lo zucchero e assemblare il dolce mettendo sul fondo la crema di marroni, l'arancia candita, la panna montata, la meringa in polvere, il gelato Coppa del Nonno e decorare a piacere con cioccolato