

# Vermicelles - Purea di castagne

8 - 10 porzioni



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Crema:**

4.5 dl di latte  
1 kg di castagne, sbucciate, surgelate  
6 dl d'acqua  
180 g di zucchero  
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker  
60 ml di kirsch o acqua

**Decorazione:**

2 dl di panna  
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker  
5 - 10 di meringhe (vedere ricetta a pagina 48)  
150 g di ciliege candite

**1 Preparazione:**

Preparare la pressa per vermicelli, un passaverdura o un sac à poche con beccuccio speciale.

**2 Crema:**

Portare a ebollizione il latte, aggiungere le castagne e cuocere a fuoco lento per 10 - 20 minuti fino a quando non diventano morbide. Far raffreddare le castagne.

Versare l'acqua e lo zucchero al velo in un padella. Incidere la bacca di vaniglia per il lungo e raschiarne la polpa con la costa del coltello, unire la bacca e la polpa di vaniglia. Portare a ebollizione lo sciroppo e cuocere a fuoco basso per ca. 15 minuti. Far raffreddare lo sciroppo.

Aggiungere lo sciroppo e il Kirsch alle castagne e frullare finemente. La crema deve essere soffice e spalmabile. Se dovesse risultare troppo densa, aggiungere più Kirsch o acqua.

**3 Decorazione:**

Decorare i piatti con le [meringhe](#). Porzionare la purea di vermicelles con l'apposita pressa direttamente sui piatti. Montare a neve la panna con il fissante per panna e distribuirla sui piatti. Decorare a piacimento con le ciliege rosse.



**Dr. Oetker AG/SA**

Consiglio

- Si può tranquillamente preparare la purea di vermicelles il giorno prima o anche surgelarla (ca. 12 mesi). L'importante è conservarla in un contenitore ermetico, in modo che non secchi. Si possono usare anche castagne fresche (peso con la buccia ca. 1,5 kg).
- Il tempo di cottura per le castagne fresche è di 40 - 50 minuti.

