

TARTA DE CASTAÑAS

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ kilo de castañas (peso neto)

200 grs. de mantequilla

200 grs. de azúcar

5 huevos

1 tableta de chocolate negro (250 grs.)

1 cucharadita de "Nescafe"

Mermelada de grosella



Elaboración:

Pelar las castañas con la ayuda de un cuchillo afilado. Cocerlas en un poco de agua y retirar la piel fina que las cubre.

Pasarlas por la batidora con 150 grs. de mantequilla, el azúcar y las yemas hasta obtener un puré fino.

Incorporar cuidadosamente las claras montadas a punto de nieve y verter en un molde de tarta.

Cocer a horno suave hasta que este cuajada.

Desmoldar, untar la superficie con una capa fina de jalea y cubrir enteramente con el glaseado de chocolate.

Glaseado:

Fundir al baño María, el chocolate troceado con el resto de la mantequilla y el café soluble.

Presentación:

Decorar con frutas del bosque.