



## 10 - Mousse di farina di castagne

Difficoltà: semplice

Tempo: 40 '

### INGREDIENTI (dosi per 4 persone):

1l latte  
150g zucchero  
4 uova  
**Farina di castagne ticinesi** quanto basta

### PREPARAZIONE:

Prendere un litro di latte con un po' di vaniglia e scaldarlo. Nel frattempo sbattere 4 rossi d'uovo con 150 gr di zucchero; diluirlo con il latte tiepido e metterlo sul fuoco molto basso. Aggiungere con un setaccio della farina di castagne fino a che la crema si addensa, sempre continuando a rimestare sul fuoco. La crema non deve mai bollire.

Lasciar raffreddare e incorporare due bianchi d'uovo montati a neve. Mettere in frigo per almeno 5 ore.

### OSSERVAZIONI:

--

## 10- Kastanien – Mousse

Schwierigkeit: einfach

Dauer: 40'

### ZUTATEN (für 4 Personen):

#### Tessiner Kastanienmehl

1 l Milch  
150 g Zucker  
4 Eier

### ZUBEREITUNG:

1 l Milch mit einer Vanillestange erwärmen. In der Zwischenzeit 4 Eigelb mit 150 g Zucker vermischen mit der lauwarmen Milch vermischen und auf kleinem Feuer kochen lassen.

Unter ständigen Rühren etwas Kastanienmehl begeben bis die Creme fester wird.

Die Creme darf nicht kochen.

Abkühlen lassen und zwei Eiweiss, die zu Schnee geschlagen wurden, begeben.

In Kühlschrank für mindestens 5 Stunden ruhen lassen.

### BEMERKUNGEN:

--