

CREMA DI MARRONI

E un pomeriggio, per caso, la panna abbracciò i marroni...

Ingredienti:

350 g di crema di marroni
150 g di panna fresca
0,5 dl di rum
Cacao amaro
Ventagli e Sigarette Ali d'Oro

Preparazione:

Versare la panna, fredda di frigorifero, in una terrina e montarla leggermente con le fruste elettriche.

Mettere la crema di marroni in una terrina e, mescolando con una frusta, diluirla con il rum.

Incorporare delicatamente due terzi della panna alla crema di marroni, usando una spatola.

Suddividere la crema in quattro coppette. Decorare con la panna rimasta e il cacao e servire con i Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>