Clafoutis ai kumquat e marrons glacé

Categoria: Dolce

Pubblicato da <u>G.P.</u> in 22/11/2010

Tampo 50 mile - Clafoutis ai kumquat e marrons glacé -

Clafoutis ai kumquat e marrons glacé



Ingredienti

- ->Marrons glaces 6 numero
- ->Burro 90 gr
- ->Panna da cucina 2 dl
- ->Uova 6 numero
- ->Zucchero 400 gr
- ->Crema di marroni 6 cucchiaio
- ->Kumquat mandarino cinese 36 numero
- ->Mandorle in polvere 60 gr

Preparazione

36 kumquat

400 g di zucchero

90 g di burro

6 cucchiai di crema di marroni

2 dl di panna

60 g di mandorle in polvere

6 uova

6 marrons glacé e 6 per la decorazione (facoltativi)

- 1) Preparate uno sciroppo facendo sciogliere su fuoco moderato 200 g di zucchero in mezzo litro d'acqua.
- 2) Lavate i kumquat, divideteli a metà e cuoceteli nello sciroppo per 6 minuti. Imburrate 6 pirofiline, rivestite fondo e pareti con la crema di marroni e riempite la cavità al centro con i kumquat sgocciolati.
- 3) Sciogliete il burro rimasto a fuoco basso. In una ciotola incorporate alla panna lo zucchero rimasto, le uova, le mandorle e il burro. Suddividete il tutto nelle pirofiline e infornate a 180° per circa 5 minuti. Cospar-gete la superficie dei clafoutis con i marrons glacé sbriciolati, continuate la cottura per 5 minuti, togliete dal forno e decorate, se vi piace, con i marrons glacé rimasti.