TORTA DI MARRONI DI MARRADI

Ingredienti per il ripieno:
700 gr passato di marroni (vedi sotto)
350 gr zucchero
1 bicchiere rum
1 bicchiere di alchermes
3 bustine di vanillina
4 uova
1 litro di latte

Procedimento per il passato di Marroni
1 kg marroni sbucciati (occorre passarli in forno o sul camino come le caldarroste attenti a non bruciarli – eventualmente levare le parti bruciate)
1 pizzico sale
1 bacello vaniglia
1 pizzico noce moscata
Latte per coprire
2 bicchieri di acqua

a questo punto fare bollire i marroni fino a quando non si disfano,
passarli poi nel passaverdure a trama fine.
Amalgamare gli ingredienti nell'ordine: passato, zucchero, alchermes, vanillina, uova che vanno sbattute prima a parte, latte. Risetacciare il tutto (anche due volte) nel passaverdure fino a che non si ottiene una crema liscia ed omogenea molto liquida.

Ingredienti per la sfoglia: (per foderare la teglia)
200 gr farina – 1 cucchiaio di alchermes – 1 cucchiaio di zucchero e 1 noce di burro – latte q.b.
Fare la sfoglia e foderare la teglia.

Versare quindi il composto di marroni nella teglia non superando l'altezza di 4 cm e cuocere a 120 gradi per circa tre – quattro ore. (non deve mai bollire)
Controllare la cottura immergendovi uno stecchino da denti che, a giusta cottura, dovrà uscire completamente pulito.
Questa torta deve essere tagliata fredda a losanghe meglio il giorno dopo la cottura.
Ricetta autentica di Barbara collega marradese doc.