KIKKOMAN

Меренги с кремом из каштанов

Общее время **90 мин** **30 мин** Время подготовки **60 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2812 кДж / 672 ккал

Жиры: **19 г** Белки: **9 г**
Углеводы: **60 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 порции

Меренги:

4	яичных белка
200 г	мелкого кондитерского сахара
1 ч. л.	картофельного крахмала
1 ч. л.	лимонного сока
1 щепотка	соли

Крем из каштанов:

400 г	сырых каштанов
40 мл	рома
1	стручок ванили
400 мл	молока
2 ст. л.	сахарной пудры мелкого помола
1 ст. л.	Соевый соус натурального брожения Kikkoman

Дополнительно:

250 мл	жирных сливок
1 ч. л.	сахарной пудры мелкого помола
10 г	молочного шоколада
2 ст. л.	измельченных орехов пекан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

4 яичных белка - **200 г** мелкого кондитерского сахара - **1 ч. л.** кукурузного крахмала - **1 ч. л.** лимонного сока - **1 щепотка** соли
Взбивайте белки миксером до твердых пиков, постепенно добавляя по 1 ч. л. кондитерского сахара (или сахарной пудры). Затем добавьте лимонный сок, крахмал и слегка перемешайте.

Переложите смесь в кондитерский мешок и выложите в виде гнезд на противень, выстеленный пергаментной бумагой. Поместите в духовку, предварительно разогретую до 160°C, затем сразу же снизьте температуру до 100°C. Готовьте меренги в течение 1 часа.

Шаг 2

400 г сырых каштанов - **40 мл** рома - **1** стручок ванили - **400 мл** молока - **2 ст. л.** сахарной пудры - **1 ст. л.** Соевый соус натурального брожения Kikkoman
Острым ножом сделайте надрезы на каштанах. Залейте их кипятком и варите 20 мин. Выньте, дайте им остыть и очистите от кожуры.

Положите очищенные каштаны в кастрюлю. Добавьте молоко, столовую ложку сахарной пудры, семена ванильного стручка и варите до мягкости. Переложите в блендер, добавьте ром и соевый соус, затем взбейте до консистенции однородного крема.

Шаг 3

250 мл жирных сливок - **1 ч. л.** сахарной пудры - **10 г** молочного шоколада - **2 ст. л.**

измельченных орехов пекан
Взбейте сливки с сахарной пудрой до густых пиков.

В центр каждой меренги положите столовую ложку крема из каштанов, а сверху — взбитые сливки. Посыпьте натертым на терке шоколадом и измельченными орехами пекан.