

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**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

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.