

Maränger med kastanjekräm

Total tid **90 Min.** 30 Min. Tid för förberedelse **60 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2812 kJ / 672 kcal

Fett: **19 g** Protein: **9 g**
Kolhydrater: **60 g**

INGREDIENSE

R

6 Portioner

Maränger:

4 äggvitor
200 g strösocker
1 tsk potatismjöl
1 tsk citronsaft
1 nypa salt

Chestnut Cream:

400 g okokta kastanjer
40 ml rom
1 vaniljstång
400 ml mjölk
2 msk florsocker
1 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Dessutom:

250 ml vispgrädde
1 tsk florsocker
10 g mjölkchoklad, riven
2 msk hackade pekannötter

FÖRBEREDELSE

Steg 1

4 äggvitor - **200 g** strösocker - **1 tsk** potatismjöl - **1 tsk** citronsaft - **1 nypa** salt

Lägg äggvitorna i en mixerskål. Vispa dem till hårda toppar, tillsätt gradvis 1 tsk socker åt gången. När marängen är vispad och allt socker är tillsatt, rör ner citronsaft och potatismjöl. Blanda snabbt för att kombinera ingredienserna.

Lägg över marängsmeten i en sprits och forma maränger på en bakplåtspappersklädd plåt. Placera dem i en ugn som är förvärmad till 160 grader och sänk sedan omedelbart temperaturen till 100 grader. Baka marängerna i ugnen 1 timme.

Steg 2

400 g okokta kastanjer - **40 ml** rom - **1** vaniljstång - **400 ml** mjölk - **2 msk** florsocker - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Skär kastanjerna med en vass kniv. Häll kokande vatten över dem och koka i 20 minuter. Ta bort kastanjerna, låt dem svalna och skala dem.

Lägg tillbaka de skalade kastanjerna i kastrullen. Häll i mjölken, tillsätt en matsked florsocker, frön från vaniljstång och koka tills de är mjuka. Överför till en mixer, tillsätt rom, sojasås och mixa till en slät kräm.

Steg 3

250 ml vispgrädde - **1 tsk** florsocker - **10 g** mjölkchoklad, riven - **2 msk** hackade pekannötter
Vispa grädden med florsocker tills den bildar styva toppar.

I mitten av varje maräng, skeda ungefär en matsked kastanjekräm och toppa den med vispad grädde. Strö över riven choklad och hackade pekannötter.