

Marengs med kastanje creme

Samlet tid **90 min.** 30 min. Arbejdstid **60 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2812 kJ / 672 kcal

Fedt: **19 g** Protein: **9 g**
Kulhydrater: **60 g**

INGREDIENSE

R

6 Portioner

Marengs:

4 æggehvider
200 g bagesukker
1 tsk. kartoffelstivelse
1 tsk. citronsaft
1 nip salt

Kastanje creme:

400 g rå kastanjer
40 ml rom
1 vaniljestang
400 ml mælk
2 spsk. flormelis
1 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce

Derudover:

250 ml `double cream`
piskefløde
1 tsk. flormelis
10 g mælkechokolade, revet
2 spsk. hakkede pekannødder

FREM GANGSMÅDE

Step 1

4 æggehvider - **200 g** bagesukker - **1 tsk.** kartoffelstivelse - **1 tsk.** citronsaft - **1 nip** salt
Hæld æggehviderne i en skål. Pisk dem indtil de danner toppe, og tilsæt derpå 1 tsk. sukker ad gangen.

Når al sukker er tilføjet, og marengsen er pisket, blandes citronsaft og kartoffelstivelse i. Bland det kort sammen.

Hæld blandingen på en sprøjtepose og sprøjt små reder ud på en ovnplade med bagepapir. Sæt dem i en forvarmet ovn på 160 grader og sænk derefter temperaturen til 100 grader med det samme. Bag marengsene i 1 time.

Step 2

400 g rå kastanjer - **40 ml** rom - **1** vaniljestang - **400 ml** mælk - **2 spsk.** flormelis - **1 spsk.**

Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Rids kastanjerne med en skarp kniv. Hæld kogende vand over dem og kog dem i 20 minutter. Tag dem op af vandet, lad dem køle af og pil dem.

Hæld de skrællede kastanjer tilbage i gryden. Tilsæt mælk, en spiseskefuld flormelis og vaniljekorn og kog, indtil kastanjerne er møre. Hæld det hele over i en blender, tilsæt rom og sojasauce og blend det til en jævn creme.

Step 3

250 ml `double cream` piskefløde - **1 tsk.** flormelis - **10 g** mælkechokolade, revet - **2 spsk.** hakkede pekannødder
Pisk fløden med flormelis, indtil den danner små

toppe.

Læg en skefuld kastanje creme i midten af hver marengs-rede og derefter lidt flødeskum ovenpå. Drys med revet chokolade og hakkede pekannødder.