

Marengit kastanjakreemin kera

kokonaisaika **90 min** 30 min esivalmistelut **60 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2812 kJ / 672 kcal

Rasva: **19 g** Proteiini: **9 g**
Hiilihydraatit: **60 g**

AINEKSET

6 annosta

Marengit:

4 valkuaista
200 g hienoa sokeria
1 tl perunajauhoa
1 tl sitruunamehua
1 hyppyselli suolaa
nen

Kastanjakreemi:

400 g tuoreita kastanjoita
40 ml rommia
1 vaniljatanko
400 ml maitoa
2 rkl tomusokeria
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Lisäksi:

250 ml kuohukermaa
1 tl tomusokeria
10 g raastettua maitosuklaata
2 rkl paloiteltuja pekaanipähkinöitä

VALMISTUS

Vaihe 1

4 valkuaista - **200 g** hienoa sokeria - **1 tl** perunajauhoa - **1 tl** sitruunamehua - **1 hyppysellinen** suolaa

Laita valkuaiset kulhoon. Vatkaa valkuaisia ja lisää samalla sokeri joukkoon teelusikallinen kerrallaan, kunnes vaahtoon muodostuu jäykkiä huippuja. Kun kaikki sokeri on lisätty, sekoita vaahtoon joukkoon sitruunamehu, perunajauho ja suola.

Laita marenkiseos pursotinpussiin ja pursota pieniä pesiä pellille leivinpaperin päälle. Laita marengit 160-asteiseen uuniin ja alenna lämpötila saman tien 100 asteeseen. Paista mareneja 1 tunti.

Vaihe 2

400 g tuoreita kastanjoita - **40 ml** rommia - **1** vaniljatanko - **400 ml** maitoa - **2 rkl** tomusokeria - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Viillä kastanjan kuoriin viillot terävällä veitsellä. Kaada niiden päälle kiehuva vettä ja keitä 20 minuuttia. Valuta kastanjat, anna jäähtyä ja kuori ne.

Laita kuoritut kastanjat takaisin kattilaan. Lisää maito, tomusokeri sekä siemenet vaniljatangosta ja keitä, kunnes kastanjat ovat pehmeitä. Soseuta kastanjat rommin ja soijakastikkeen kanssa tehosekoittimessa sileäksi tahnaksi.

Vaihe 3

250 ml kuohukermaa - **1 tl** tomusokeria - **10 g** raastettua maitosuklaata - **2 rkl** paloiteltuja

pekaanipähkinöitä

Vatkaa kerma ja tomosokeri, kunnes vaahtoon muodostuu jäykkiä huippuja.

Laita jokaisen marenkipesän keskelle ruokalusikallinen kastanjakreemiä ja sen päälle kermavaahtoa. Ripottele päälle raastettua suklaata ja pekaanipähkinän paloja.