KIKKOMAN

Meringues met kastanjecrème

totale tijd **90 min.** **30 min.** voorbereidingstijd **60 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.812 kJ / 672 kcal

Vetten: **19 g** Eiwitten: **9 g**
Koolhydraten: **60 g**

INGREDIËNTEN

6 porties

Meringues:

4	eiwitten
200 g	griessuiker
1 tl	aardappelzetmeel
1 tl	citroensap
1 snufje	zout

Kastanjecrème:

400 g	ongekookte kastanjes
40 ml	rum
1	vanilleboon
400 ml	melk
2 el	poedersuiker
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Extra:

250 ml	dubbele room
1 tl	poedersuiker
10 g	melkchocolade, geraspt
2 el	gehakte pecannoten

VOORBEREIDING

Stap 1

4 eiwitten - **200 g** griessuiker - **1 tl** aardappelzetmeel - **1 tl** citroensap - **1 snufje** zout
Doe de eiwitten in een mengkom. Klop ze op tot stijve pieken en voeg geleidelijk 1 theelepel suiker per keer toe. Wanneer de meringue is opgeklopt en alle suiker is toegevoegd, roer je het citroensap en het aardappelzetmeel erdoor. Meng kort om de ingrediënten te combineren.

Schep de meringue in een spuitzak en vorm nestjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Plaats ze in een op 160 °C voorverwarmde oven en verlaag de temperatuur onmiddellijk naar 100 °C. Bak de meringues 1 uur.

Stap 2

400 g ongekookte kastanjes - **40 ml** rum - **1** vanilleboon - **400 ml** melk - **2 el** poedersuiker - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Kerf de kastanjes in met een scherp mes. Giet er kokend water over en kook ze gedurende 20 minuten. Haal de kastanjes uit het water, laat ze afkoelen en pel ze.

Doe de gepelde kastanjes in een steelpan. Giet de melk erbij, voeg een eetlepel poedersuiker en de vanilleboonzaadjes toe en kook tot ze zacht zijn. Doe dit in een blender, voeg de rum en de sojasaus toe en mix tot een gladde crème.

Stap 3

250 ml dubbele room - **1 tl** poedersuiker - **10 g** melkchocolade, geraspt - **2 el** gehakte pecannoten
Klop de room op met poedersuiker tot het stijve

pieken vormt.

Schep in het midden van elke meringue ongeveer een eetlepel kastanjeroom en maak af met de slagroom. Bestrooi met geraspte chocolade en gehakte pecannoten.