

# Dolci meringhe con gustosa crema di castagne

Tempo totale **90 Min** 30 Min Tempo di preparazione **60 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):  
**2812 kJ / 672 kcal**

Grassi: **19 g** Proteine: **9 g**  
Carboidrati: **60 g**

## INGREDIENTI

6 Porzioni

### Per le meringhe:

**4** albumi  
**200 g** di zucchero semolato  
**1 cucchiaino** di fecola di patate  
**1 cucchiaino** di succo di limone  
**1 pizzico** di sale

### Per la crema di castagne:

**400 g** di castagne crude  
**40 ml** di rum  
**1** bacca di vaniglia  
**400 ml** di latte  
**2 cucchiai** di zucchero a velo  
**1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

### In aggiunta:

**250 ml** di crema doppia  
**1 cucchiaino** di zucchero a velo  
**10 g** di cioccolato al latte, grattugiato  
**2 cucchiai** di noci pecan tritate

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**4** albumi - **200 g** di zucchero semolato - **1 cucchiaino** di fecola di patate - **1 cucchiaino** di succo di limone - **1 pizzico** di sale

Mettere gli albumi in un mixer. Montarli a neve aggiungendo un cucchiaino di zucchero alla volta. Quando la meringa è montata e tutto lo zucchero è aggiunto, mescolare insieme al succo di limone e alla fecola di patate. Amalgamare bene gli ingredienti.

Trasferire la meringa in un sacchetto da pasticceria e formare dei nidi su una teglia foderata con carta da forno. Infornare in un forno preriscaldato a 160°C, quindi ridurre immediatamente la temperatura a 100°C. Cuocere le meringhe per 1 ora.

### Passaggio 2

**400 g** di castagne crude - **40 ml** di rum - **1** bacca di vaniglia - **400 ml** di latte - **2 cucchiai** di zucchero a velo - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Affettare le castagne con un coltello affilato. Versarvi sopra dell'acqua bollente e cuocere per 20 minuti. Togliere le castagne, lasciarle raffreddare e sbucciarle.

Rimettere le castagne pelate nella casseruola. Versare il latte, aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo, i semi di vaniglia, e cuocere fino a renderle morbide. Trasferire in un frullatore, aggiungere il rum e la salsa di soia. Frullare quindi in una crema liscia.

### **Passaggio 3**

**250 ml** di crema doppia - **1 cucchiaino** di zucchero a velo - **10 g** di cioccolato al latte, grattugiato - **2 cucchiaini** di noci pecan tritate

Montare a neve la panna con lo zucchero a velo.

Al centro di ogni meringa, mettere circa un cucchiaino di crema di castagne, poi coprire con la panna montata. Cospargere con cioccolato grattugiato e noci pecan tritate.