KIKKOMAN

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 cucchiai** di noci pecan tritate
Montare a neve la panna con lo zucchero a velo.

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