KIKKOMAN

Merengues con crema de castañas

Tiempo total **90 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.812 kJ / 672 Kcal

Grasas: **19 g** Proteínas: **9 g**
Carbohidratos: **60 g**

INGREDIENTES

6 porciones

Para el merengue:

4	claras de huevo
200 g	de azúcar glas
1 cucharadita	de fécula de patata
1 cucharadita	de zumo de limón
1 pellizco	de sal

Para la crema de castañas:

400 g	de castañas crudas
40 ml	de ron
1	vaina de vainilla
400 ml	de leche
2 cucharadas	de azúcar glas
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Adicionales:

250 ml	de nata doble
1 cucharadita	de azúcar glas
10 g	de chocolate con leche, rallado
2 cucharadas	de nueces picadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

4 claras de huevo - **200 g** de azúcar glas - **1 cucharadita** de fécula de patata - **1 cucharadita** de zumo de limón - **1 pellizco** de sal
Coloque las claras en un bol de batidora. Móntelas a punto de nieve, añadiendo poco a poco una cucharadita de azúcar a la vez. Cuando el merengue esté batido y se haya añadido todo el azúcar, incorpore el zumo de limón y la fécula de patata. Mezcle brevemente para combinar los ingredientes.

Pase el merengue a una manga pastelera y forme nidos en una bandeja de horno forrada con papel pergamino. Introdúzcalos en un horno precalentado a 160 grados Celsius y, luego, reduzca inmediatamente la temperatura a 100 grados. Cueza los merengues durante una hora.

Pasos 2

400 g de castañas crudas - **40 ml** de ron - **1** vaina de vainilla - **400 ml** de leche - **2 cucharadas** de azúcar glas - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Corte las castañas con un cuchillo afilado. Colóquelas en un cazo, vierta agua hirviendo sobre ellas y cuézalas durante 20 minutos. Después, sáquelas, déjelas enfriar y pélelas.

Vuelva a poner las castañas peladas en el cazo. Añada la leche, una cucharada de azúcar glas, las semillas de la vaina de vainilla y cueza hasta que estén blandas. Páselas a una batidora, incorpore el ron, la salsa de soja y bata hasta obtener una crema homogénea.

Pasos 3

250 ml de nata doble - **1 cucharadita** de azúcar glas - **10 g** de chocolate con leche, rallado - **2 cucharadas** de nueces picadas
Monte la nata con el azúcar glas hasta que forme picos firmes.

En el centro de cada merengue, coloque una cucharada de crema de castañas y, por encima, la nata montada. Espolvoree con chocolate rallado y nueces picadas.