

# Marengs med kastanjekrem

total tid **90 min.** 30 min. tilberedningstid 60 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2812 kJ / 672 kcal**

Fett: **19 g** Protein: **9 g**  
Karbohydrater: **60 g**

## INGREDIENSE

### R

6 porsjoner

#### Marengs:

**4** eggehviter  
**200 g** finkornet sukker  
**1 ts** potetstivelse  
**1 ts** sitronsaft  
**1 klype** salt

#### Kastanjekrem:

**400 g** rå kastanjer  
**0,4 dl** rom  
**1** vaniljestang  
**4 dl** melk  
**2 ss** melis  
**1 ss** Kikkoman Naturlig  
Brygget Soyasaus

#### Dessuten:

**2,5 dl** kremfløte  
**1 ts** melis  
**10 g** melkesjokolade, raspet  
**2 ss** hakkede pekannøtter

## TILBEREDNING

### Steg 1

**4** eggehviter - **200 g** finkornet sukker - **1 ts** potetstivelse - **1 ts** sitronsaft - **1 klype** salt  
Ha eggehviten i en miksebolle. Pisk dem til stive topper mens du innimellom tilsetter 1 ny teskje sukker. Når marengsen er pisket og alt sukkeret er tilsatt, rør inn sitronsaften og potetstivelsen. Miks kort slik at alle ingrediensene blandes.

Ha marengsen i en sprøytepose og lag reder på et bakepapir oppå et bakebrett. Sett brettet i en forvarmet stekeovn ved 160 °C, og skru umiddelbart temperaturen ned til 100 °C. Bak marengsen i 1 time.

### Steg 2

**400 g** rå kastanjer - **0,4 dl** romessens - **1** vaniljestang - **4 dl** melk - **2 ss** melis - **1 ss** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus  
Lag et snitt i kastanjene med en skarp kniv. Hell kokende vann over dem og kok dem i 20 minutter. Ta ut kastanjene, la dem kjøle av, og skrell dem.

Legg de skrelte kastanjene tilbake i kasserollen. Hell i melken, tilsett 1 spiseskje melis og frø fra vaniljestangen. Kok til kastanjene er myke. Ha dem i en blender, tilsett rom og soyasaus, og miks til en jevn krem.

### Steg 3

**2,5 dl** kremfløte - **1 ts** melis - **10 g** melkesjokolade, raspet - **2 ss** hakkede pekannøtter  
Ha melis i fløten og pisk til den danner stive topper.

Legg ca. 1 spiseskje kastanjekrem midt i hver

marengs, topp den med pisket krem. Dryss over raspet sjokolade og hakkede pekannøtter.