

Luftig-leichte Meringues mit Marroni-Creme

Gesamtzeit **90 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **60 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2812 kJ / 672 kcal

Fett: **19 g** Eiweiss: **9 g**
Kohlenhydrate: **60 g**

ZUTATEN

6 Portion(en)

Für die Meringues:

4 Eiweiss
200 g feiner Kristallzucker
1 TL Kartoffelstärke
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz

Für die Marroni-Creme:

400 g Marroni, ungekocht
40 ml Rum
1 Vanilleschote
400 ml Milch
2 EL Puderzucker
1 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Zusätzlich:

250 ml Schlagrahm
1 TL Puderzucker
10 g Vollmiltschokolade,
geraspelt
2 EL Pekannüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 Eiweiss - **200 g** feiner Kristallzucker - **1 TL** Kartoffelstärke - **1 TL** Zitronensaft - **1 Prise** Salz
Das Eiweiss steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker teelöffelweise hinzufügen. Wenn die Meringuemasse aufgeschlagen ist und der gesamte Zucker hinzugefügt wurde, die Kartoffelstärke, den Zitronensaft und das Salz einrühren. Kurz umrühren, damit sich die Zutaten verbinden. Die Meringuemasse in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Nester formen. In den auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben, die Temperatur sofort auf 100 °C reduzieren. Die Meringuenester 1 Stunde lang backen.

Schritt 2

400 g Marroni, ungekocht - **40 ml** Rum - **1** Vanilleschote - **400 ml** Milch - **2 EL** Puderzucker - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Marroni mit einem scharfen Messer einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten lang kochen. Die Marroni herausnehmen, abkühlen lassen und schälen. Die geschälten Marroni wieder in den Kochtopf geben, mit der Milch aufgiessen, 1 EL Puderzucker und das Mark der Vanilleschote hinzufügen und weichkochen. In einen Mixer geben, Rum und Kikkoman Sojasauce hinzufügen und zu einer glatten Creme pürieren.

Schritt 3

250 ml Schlagrahm - **1 TL** Puderzucker - **10 g** Vollmiltschokolade, geraspelt - **2 EL** Pekannüsse, gehackt

Den Rahm mit dem Puderzucker steif schlagen. In die Mitte jedes Meringuenestes etwa 1 EL Marroni-Mousse geben, dann mit Schlagrahm bedecken. Mit geriebener Schokolade und gehackten Pekannüssen bestreuen.