

Bezy z kremem z kasztanów jadalnych

Czas ogółem **90 min** 30 min Czas przygotowania **60 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

2.812 kJ / 672 kcal

Tłuszcz: **19 g** Białko: **9 g**

Węglowodany: **60 g**

SKŁADNIKI

6 porcj(e/i)

Bezy:

4	białka jaj
200 g	cukru drobnego
1 łyżeczka	skrobi ziemniaczanej
1 łyżeczka	soku z cytryny
1 szczypta	soli
Krem z kasztanów:	
400 g	nieugotowanych kastanów jadalnych
40 ml	rumu
1	laska wanilii
400 ml	mleka
2 łyżki	cukru pudru
1 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>

Dodatkowo:

250 ml	śmietanki 36%
1 łyżeczka	cukru pudru
10 g	czekolady mlecznej, startej
2 łyżki	posiekanych orzechów pekan

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

4 białka jaj - **200 g** cukru drobnego - **1 łyżeczka** skrobi ziemniaczanej - **1 łyżeczka** soku z cytryny - **1 szczypta** soli

Białka jaj umieść w misie miksera. Ubij na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 łyżeczce cukru. Kiedy piana będzie ubita i cukier rozpuszczony, dodaj sok z cytryny i skrobię. Miksuj krótko do połączenia składników.

Pianę przełóż do rękawa cukierniczego i na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia uformuj gniazdko.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160 st. C i od razu zmniejsz temperaturę do 100 st. C. Piecz bezy przez 1 godzinę.

Krok 2

400 g nieugotowanych kastanów jadalnych - **40 ml** rumu - **1** laska wanilii - **400 ml** mleka - **2 łyżki** cukru pudru - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

Kasztany natnij na krzyż ostrym nożem. Zalej wrzącą wodą i gotuj 20 minut. Wyjmij kasztany, ostudź i obierz.

Obrane kasztany włóż z powrotem do garnuszka. Zalej mlekiem, dodaj łyżkę cukru pudru, ziarenka laski wanilii i gotuj do miękkości. Przełóż do miksera, dodaj rum, sos sojowy i zmiksuj na gładki krem.

Krok 3

250 ml śmietanki 36% - **1 łyżeczka** cukru pudru - **10 g** czekolady mlecznej, startej - **2 łyżki**

posiekanych orzechów pekan
Śmietankę ubij z cukrem pudrem na puszystą masę.

Na środek każdej bezy nałóż po łyżce kremu kasztanowego, na to nałóż bitą śmietanę, posyp startą czekoladą i posiekanymi orzechami