KIKKOMAN

Luftig-leichte Baisers mit Edelkastanien-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 den Baiser:

4	Eiweiß
200 g	Streuzucker
1 TL	Kartoffelstärke
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz

Für die Edelkastanien-Creme:

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

Zusätzlich:

250 ml	Schlagobers
1 TL	Puderzucker
10 g	Vollmilchschokolade, geraspelt
2 EL	Pekannüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 Eiweiß - **200 g** Streuzucker - **1 TL** Kartoffelstärke - **1 TL** Zitronensaft - **1 Prise** Salz

Das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker teelöffelweise hinzufügen. Sobald das Baiser aufgeschlagen ist und der gesamte Zucker hinzugefügt wurde, den Zitronensaft und die Kartoffelstärke einrühren. Kurz umrühren, damit sich die Zutaten verbinden. Eischnee in einen Spritzbeutel füllen und auf das mit Backpapier belegte Backblech Nester spritzen. In den auf 160 °C vorgeheizten Backofen schieben und die Temperatur sofort auf 100 °C reduzieren. Die Baisernester 1 Stunde lang backen.

Schritt 2

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

Die Kastanien mit einem scharfen Messer einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten lang kochen. Die Kastanien herausnehmen, abkühlen lassen und schälen. Die geschälten Kastanien wieder in den Kochtopf geben, mit der Milch aufgießen, einen EL Puderzucker sowie 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 Schlagobers - **1 TL** Puderzucker - **10 g** Vollmilchschokolade, geraspelt - **2 EL** Pekannüsse, gehackt

Das Schlagobers mit dem Puderzucker steif

schlagen. In die Mitte jedes Baiser-Nests etwa einen EL Kastanien-Mousse geben, dann mit Schlagsahne bedecken. Mit geriebener Schokolade und gehackten Pekannüssen bestreuen.