KIKKOMAN

Merengues com creme de castanha

Tempo total **90 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **60 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2812 kJ / 672 kcal

Gorduras totais: **19 g** Proteína: **9 g**
Hidratos de carbono: **60 g**

INGREDIENTES

6 Porções

Merengues:

4	claras de ovo
200 g	de açúcar refinado
1 colheres de chá	de fécula de batata
1 colheres de chá	de sumo de limão
1 pitada	de sal

Creme de castanha:

400 g	de castanhas cruas
40 ml	de rum
1	vagem de baunilha
400 ml	de leite
2 colheres de sopa	de açúcar em pó
1 colheres de sopa	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Adicionalmente:

250 ml	de natas duplas
1 colheres de chá	de açúcar em pó
10 g	de chocolate de leite, ralado
2 colheres de sopa	de nozes pecã picadas

PREPARAÇÃO

Passo 1

4 claras de ovo - **200 g** de açúcar refinado - **1 colheres de chá** de fécula de batata - **1 colheres de chá** de sumo de limão - **1 pitada** de sal
Coloque as claras de ovo na tigela da batedeira. Bata-as até obter picos firmes, adicionando gradualmente 1 colher de chá de açúcar de cada vez. Quando o merengue estiver batido e todo o açúcar tiver sido adicionado, junte o sumo de limão e a fécula de batata. Misture ligeiramente para combinar os ingredientes.

Transfira o merengue para um saco de pasteleiro e forme ninhos num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Coloque-os num forno pré-aquecido a 160 graus Celsius e, em seguida, reduza imediatamente a temperatura para 100 graus Celsius. Cozinhe os merengues durante 1 hora.

Passo 2

400 g de castanhas cruas - **40 ml** de rum - **1** vagem de baunilha - **400 ml** de leite - **2 colheres de sopa** de açúcar em pó - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
Corte as castanhas com uma faca afiada. Verta água a ferver sobre elas e coza-as durante 20 minutos. Retire as castanhas, deixe-as arrefecer e descasque-as.

Deite novamente as castanhas descascadas no tacho, junte o leite, uma colher de sopa de açúcar em pó, as vagens de baunilha e deixe cozinhar até ficarem macias. Transfira para um liquidificador, adicione o rum, o molho de soja e misture até obter

um creme homogéneo.

Passo 3

250 ml de natas duplas - **1 colheres de chá** de açúcar em pó - **10 g** de chocolate de leite, ralado - **2 colheres de sopa** de nozes pecã picadas

Bata as natas com o açúcar em pó até obter picos firmes.

No centro de cada merengue, coloque cerca de uma colher de sopa de creme de castanha e cubra-o com chantilly. Polvilhe com chocolate ralado e nozes pecan picadas.