

Luftig-leichte Baisers mit Maronen-Creme

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.812 kJ / 672 kcal

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

ZUTATEN

6 Portion(en)

Für das Baiser:

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

Für die Maronen-Creme:

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

Zusätzlich:

250 ml Schlagsahne
1 TL Puderzucker
10 g Vollmiltschokolade,
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. Wenn das Baiser aufgeschlagen ist und der gesamte Zucker hinzugefügt wurde, den Zitronensaft und die Kartoffelstärke einrühren. Kurz umrühren, damit sich die Zutaten verbinden. Die Baisermasse 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 Baisernester 1 Stunde lang backen.

Schritt 2

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

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

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. In die Mitte jedes Baisernestes etwa einen EL Maronen-Mousse geben, dann mit Schlagsahne bedecken. Mit geriebener Schokolade und gehackten Pekannüssen bestreuen.