KIKKOMAN

# Kestane Kremalı Beze

toplam süre **90 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi **60 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
**2.812 kJ / 672 kcal**

Yağ: **19 gr** Protein: **9 gr**
Karbonhidrat: **60 gr**

## MALZEMELER

**6 porsiyon**

**Bezeler İçin:**

| | |
|---|---|
| **4** | adet yumurtanın beyazı |
| **200 gr** | ince toz şeker (castor sugar) |
| **1 tatlı kaşığı** | patates nişastası |
| **1 tatlı kaşığı** | limon suyu |
| **1 tutam** | tuz |

**Kestane Kreması İçin:**

| | |
|---|---|
| **400 gr** | çiğ kestane |
| **40 ml** | rom |
| **1** | adet vanilya çubuğu |
| **400 ml** | süt |
| **3 yemek kaşığı** | pudra şekeri |
| **1,5 yemek kaşığı** | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |

**Ek Olarak:**

| | |
|---|---|
| **250 ml** | tam yağlı krema (double cream) |
| **1 tatlı kaşığı** | pudra şekeri |
| **10 gr** | rendelenmiş sütlü çikolata |
| **3 yemek kaşığı** | doğranmış pikan cevizi |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**4** adet yumurtanın beyazı - **200 gr** ince toz şeker (castor sugar) - **1 tatlı kaşığı** patates nişastası - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **1 tutam** tuz
Yumurta beyazlarını bir mikser kabına dökün. Kuvvetli bir köpük kıvamını alana kadar, birer tatlı kaşığı şeker atarak çırpın. Tüm şekeri ekledikten ve bezeyi iyice çırptıktan sonra limon suyu ve patates nişastasını da ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız kremayı bir krema torbasına dökün. Ardından fırın kâğıdı açılmış bir fırın tepsisinin üzerine aralıklarla büyük bezeler sıkın. Bezelerle doldurduğunuz tepsiyi önceden 160 dereceye ısıttığınız fırına yerleştirin. Tepsiyi fırına koyar koymaz fırının ısısını 100 dereceye düşürün. Bezeleri 1 saat boyunca pişirin.

**Adım 2**

**400 gr** çiğ kestane - **40 ml** rom - **1** adet vanilya çubuğu - **400 ml** süt - **3 yemek kaşığı** pudra şekeri - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Kestaneleri keskin bir bıçakla çizin. Üzerlerine kaynar su dökün ve 20 dakika boyunca pişirin. Ardından Sudan çıkardığınız kestaneler soğuduktan sonra kabuklarını soyun.

Soyulmuş kestaneleri ufak bir tencereye alın, üzerine süt, 1 ½ yemek kaşığı pudra şekeri ve (vanilya çubuğunun içinden çıkardığınız) vanilya çekirdeklerini ekleyin, ardından malzemeler yumuşayana kadar pişirin. Pişirme işleminden sonra rom ve soya sosu ekleyip blender yardımıyla pürüzsüz bir krema kıvamı elde edene kadar çırpın.

**Adım 3**

**250 ml** tam yağlı krema (double cream) - **1 tatlı kaşığı** pudra şekeri - **10 gr** rendelenmiş sütlü çikolata - **3 yemek kaşığı** doğranmış pikan cevizi
Kremayı pudra şekeri ile birlikte köpük köpük olana kadar çırpın.

Her bir bezenin ortasına yaklaşık bir tatlı kaşığı kadar hazırladığınız kestane kremasından yerleştirin. Üstüne çırpılmış krema da ekleyin ve rendelenmiş çikolata ve doğranmış pikan cevizi serperek servise hazır hale getirin. Afiyet olsun.