

Kastanjeschuim in meringueschaaltjes

-Vermicelli- heet het populaire dessert in Zwitserland, verwijzend naar zijn Italiaanse noedelfamilie.

De puree van kastanjes wordt in Frankrijk als 'mousse de marrons' voor desserts zeer gewaardeerd en natuurlijk ook in het zuiden van Zwitserland, waar de beste kastanjes vandaan komen.

Voor 8 personen



Ingrediënten:

Voor de meringueschaaltjes:

¼ l eiwit (ongeveer 8 eiwitten)

200 g suiker

240 g poedersuiker

2 eetlepels maïszetmeel

Voor het kastanjeschuim

1 kg kastanjes

2 mespuntjes zout

200 ml melk

1 vanillestokje

750 ml room

240 g suiker

4 cl bruine rum

Om te garneren:

¼ l room

2 eetlepels suiker

4 eetlepels pistaches

4 verse vijgen

1. Voor de meringueschaaltjes het eiwit in een absoluut vetvrije kom tot schuim kloppen. De suiker beetje bij beetje erin strooien. Pas wanneer het schuim helemaal stijf is, de poedersuiker met het maïszetmeel zeven en voorzichtig met een spatel onder het schuim scheppen.
2. Op een met vetvrij papier bedekt bakblik met een potlood cirkels van 10 cm doorsnede tekenen. Het eiwitschuim in een spuitzak met een rond spuitmondje nummer 8 tot 10 doen, de bodems in spiralen in de voorgetekende cirkels spuiten en rondom de cirkels een toefjesrand spuiten. De schaaltes op ongeveer 70 °C zo mogelijk de hele nacht met de ovendeur op een kier meer drogen dan bakken.

3. Voor het kastanjeschuim de kastanjes aan de ronde kant insnijden en in de oven roosteren tot ze openbarsten. Zolang ze nog warm zijn, de bruine schil en het dunne velletje zorgvuldig verwijderen. In een steelpan doen, het zout toevoegen en zoveel water erbij gieten dat ze net bedekt zijn . In 45 tot 50 minuten zacht koken, afgieten, pureren en door een fijne zeef drukken.
4. De melk met het opengesneden vanillestokje aan de kook brengen. Het vanillestokje verwijderen, de kastanjepuree toevoegen en op een hoog vuur onder voortdurend roeren tot een dikke brij inkoken. 300 ml room en 240 g suiker toevoegen en opnieuw aan de kook brengen. Laten afkoelen. De rest van de room met de resterende suiker stijf kloppen, de rum toevoegen en onder de koude puree scheppen. Door een aardappel- of macaronipers drukken, over de meringueschaaltjes verdelen en met gezoete slagroom, pistaches en verse vijgen garneren.