Kastanien-Meringue-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Kastanien-Meringue-Kuchen lässt sich eine Leckerei zubereiten, die nicht nur im Winter gern gesehen ist. Super lecker und schön anzuschauen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
200 g	Zucker (braunen)
250 g	Kastanien (gekochte)
200 ml	Vollmilch
1 Stk.	Vanilleschote
250 ml	Schlagobers
25 g	Dunkle Schokolade (gerieben)
50 g	Haselnüsse (geröstet)
Nach Belieben	Himbeeren (zum Schmücken)

Zubereitung

1. Für den **Kastanien-Meringue-Kuchen** als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann auf zwei Backpapiere Kreise in Form einer Kuchenform zeichnen.

2. Als nächstes Ei trennen und das Eiweiß mit Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät schlagen, bis es anfängt sich zu festigen. Dann Zucker zugeben und für mindestens fünf Minuten weiterrühren, bis die Masse steif ist.

3. Die Masse anschließend auf das Backblech in die skizzierten Kreise löffeln. Danach für etwa 1 Stunde backen. Dabei aufpassen, dass die Baiser nicht braun werden, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Kastanien, Milch und Zucker in einen Topf geben. Nun mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote kratzen, Schote und Mark dann in den Topf geben. Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und für etwa 10 Minuten ziehen lassen.

5. Anschließend die Vanilleschote und die Kastanien herausnehmen. Die Kastanien in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nach und nach das Milchgemisch zugeben und mixen, bis das Gemisch steif wird.

6. Zum Zusammensetzen dann eine Baiserschicht auf einen großen Teller oder eine Kuchenplatte legen. Auf den Baiser nun die Hälfte der Kastanienmasse und das Schlagobers verteilen. Darauf dann 50 Prozent der Haselnüsse und der Schokolade verteilen.

7. Die zweite Baiserschicht auflegen, vorsichtig andrücken und den Vorgang wiederholen. Zuletzt die Himbeeren auf der Oberseite drapieren, danach servieren.

Tipp

Der Kastanien-Meringue-Kuchen schmeckt anstatt mit Himbeeren auch mit anderen Früchten sehr gut. Die Früchte können aber auch komplett weggelassen und beispielsweise durch ein Schokoladengitter ersetzt werden. Auch karamellisierte Pistazien machen sich auf den Kuchen hervorragend.