

Mont Blanc Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 45 minuta

Spremno za 85 minuta

Razina : Napredna

Meringue Baza:

- Bjelanjci 150g
- Šećer 150g
- Šećer u prahu 150g

Krema Chantilly:

- Slatko vrhnje 500g
- Šećer u prahu 50g
- Vanilija u prahu po želji

Krema od Kestena:

- Pasta od kandiranih kestena 250g
- Rum 30ml

Upute

1. Napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom i miksajte na srednjoj brzini dok ne budu mekano tučeni. Postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok meringue ne postane čvrst. Umiješajte prosijani šećer u prahu silikonskom špatulom. Stavite

meringue u dresir vrećicu s velikim zvjezdastim nastavkom i istisnite diskove promjera 10cm.

2. Osušite diskove meringuea u pećnici na 100°C otprilike 35-45 minuta, dok se potpuno ne osuše.
3. Kada se osuše izvadite ih da se ohlade.
4. Napravite kremu Chantilly. Istucite hladno slatko vrhnje sa šećerom u prahu i vanilijom u prahu dok ne bude mekano tučeno. Bogato istisnite kremu Chantilly na ohlađeni disk od meringuea okruglim nastavkom promjera 20mm.
5. Miješajte pastu od kestena i rum dok ne dobijete glatku smjesu. Ako vaša pasta (ili pire) od kestena nije zaslađena, dodajte joj šećera u prahu po želji. Ako vam je pasta pregusta, slobodno joj dodajte tekućeg slatkog vrhnja dok ne dobijete gustoću prikladnu za istiskivanje.
6. Stavite kremu od kestena u dresir vrećicu s nastavkom koji ima uzorak pletenine od šibe, i istisnite je vertikalno odozdo prema gore - tj. od meringuea na dnu do vrha kreme Chantilly.
7. Pospite Mont Blanc šećerom u prahu.