



Rumowy krem z jadalnych kasztanów

28 stycznia 2012

“W Paryżu najlepsze kasztany są na Placu Pigalle”. Gdy usłyszałam to zdanie poredziesiąt lat temu, zjadłam kasztana, którego znalazłam przed domem i nie mogłam się nadziwić, że w Paryżu ludzie je jedzą. Od paru lat jestem już świadoma istnienia jadalnych kasztanów i rozumiem, dlaczego można je lubić. Gdy zaczął się na nie sezon we wrześniu postanowiłam je kupić i przerobić na prosty deser.

Najbardziej klasycznym deserem z kasztanów jest francuski mont blanc, deser z purée z kasztanów jadalnych i bitej śmietany. Zdecydowałam się jednak na przepis na zapiekany krem z kasztanów, który, jak się okazało, jest też dosyć pracochłonny, ale wart wysiłku, bo smak tego deseru jest na prawdę unikalny. Ponieważ obieranie kasztanów jest bardzo monotonne, następnym razem, gdy najdzie mnie na nie ochota, kupię już obrane i ugotowane kasztany lub gotową masę kasztanową w puszcze.

Składniki na 4 porcje:

- 500 g kasztanów jadalnych
- masło do smarowania foremek
- 150 g słodkiej śmietanki
- 5 łyżek stołowych ciemnego rumu
- 2 żółtka
- 200 g cukru
- cynamon
- 300 ml mleka
- liść laurowy

Przygotowanie:

1. Nacinamy skorupki kasztanów na krzyż i gotujemy je w wodzie około 8-10 minut. Ugotowane, ale jeszcze ciepłe kasztany obieramy ze skorupki i ze skórki. Przy okazji sprawdzamy, czy w kasztanach nie ma robaków.
2. Obrane kasztany wkładamy do garnka, zalewamy je mlekiem, dodajemy cukier, łyżkę cynamonu i liść laurowy i gotujemy pod przykryciem przez 40-50 minut, aż kasztany całkiem zmiękną.
3. Podczas gotowania trzeba sprawdzać, czy mleka nie jest za mało lub czy kasztany się nie przypalają.
4. Gdy są już całkiem miękkie studzimy i miksujemy kasztany na bardzo gładką masę.
5. Żółtka ucieramy z cukrem i dolewamy do nich rum.
6. Śmietanę ubijamy.
7. Wszystkie składniki bardzo delikatnie mieszamy na gładką masę, tak, żeby śmietana nie opadła.
8. Foremki do pieczenia smarujemy masłem i napełniamy masą kasztanową.
9. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni na termoobiegu. Krem kasztanowy pieczemy około 30 minut, aż masa stanie się gęsta. Podajemy po ostudzeniu.