Каштанові тістечка

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час готування	25 хв
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 Grand з 2022 року

Каштанові тістечка – швейцарський осінній десерт. Цю ретро-класику можна подавати з меренгою та збитими вершками або як «Coup Nesselrode» з морозивом. Ніжне каштанове пюре з цукром-сирцем і ваніллю.

Каштанові тістечка

500 г заморожених очищених каштанів, розморозити, крупно нарізати

100 мл молока

100 мл вершків

150 г цукру-сирцю

1 стручок ванілі, розділене вздовж, насіння вичищене

2 ч. л. вишневої настоянки, за смаком

Сервірування

2 меренги або 12 маленьких меренг

250 мл вершків, збитий у піну

Каштанові тістечка

Попередньо розігріти камеру до температури 100 °C у режимі готування на парі. Покласти каштани у форму, змішати молоко та решту інгредієнтів, включно з насінням ванілі, і залити цією сумішшю каштани. Поставити форму на решітці у попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 25 хвилин. Помістити каштани та рідину в мірний стакан, подрібнити до стану пюре, за бажанням приправити кіршем і дати охолонути.

Розігріти робочу камеру до 100 °C Готування на парі

Засунути страву для готування

Готування на парі 100 °C протягом 25 хв

Сервірування

Видавити масу для тістечок через прес для тістечок або сито для протирання прямо в піали і подавати з меренгами та збитими вершками.

Поради

На тістечка викласти консервовані вишні.

Аксесуари

Жаростійка форма об'ємом прибл. 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025