



Mont Blanc με τζιντζερ και κάστανα

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

3 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

150'
Χρόνος
Ψησίματος

6
Μερίδες

3
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Το όνομα του γλυκού προέρχεται από την οροσειρά Mont Blanc, καθώς η τούρτα μοιάζει με το χιονισμένο βουνό!

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 100° C στον αέρα.
- Παίρνουμε 3 **ταψιά** και βάζουμε λαδόκολλα. Παίρνουμε ένα πιάτο 18 εκ. και κάνουμε έναν κύκλο με ένα στυλό πάνω στο αντικολητικό χαρτί του ενός ταψιού. Μετά κάνουμε το ίδιο στα άλλα 2 ταψιά με ένα πιάτο 15 εκ. και ένα 13 εκ.

Για τις μαρέγκες

- Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών στο μίξερ με το σύρμα σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και σταδιακά αυξάνουμε την ταχύτητα και ανακατεύουμε μέχρι να γυαλίσει.
- Όταν σφίξει και γυαλίσει η μαρέγκα μας προσθέτουμε την άχνη ζάχαρη και ανακατεύουμε απαλά με μία σπάτουλα. Βάζουμε τη μαρέγκα μας μέσα σε ένα **κορνέ** και τη ρίχνουμε στους κύκλους που έχουμε σχηματίσει κάνοντας σπινάλ .
- Ψήνουμε τις μαρέγκες για 2 ώρες μέχρι να στεγνώσουν.
- Τις βγάζουμε από τον φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Για τον πουρέ κάστανα

- Σε μία **κατσαρόλα** βάζουμε τα κάστανα με το νερό και τη ζάχαρη και τα βράζουμε για μισή ώρα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μείνει 1 δάχτυλο νερό στον πάτο της κατσαρόλας.
- Περνάμε τα κάστανα από το μούλτι και τα πολτοποιούμε μαζί με τα ζουμιά του.
- Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα νερό για να βοηθήσουμε τον πουρέ να γίνει πιο λείος. Αφήνουμε τον πουρέ στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει τελείως (περίπου 2-3 ώρες).

Για τη γέμιση

- Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό τον πουρέ μέχρι να γίνει λείος. Αλλάζουμε το φτερό με το σύρμα, ρίχνουμε το τυρί μασκαρπόνε, την κρέμα γάλακτος και το σιρόπι βανίλιας.
- Χτυπάμε το μείγμα μέχρι να αφρατέψει (περίπου 3-4 λεπτά) και βάζουμε στο ψυγείο καλά και να σφίξει.

Για το σερβίρισμα

- Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μαζί με το τζιντζερ σε μία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Σε ένα μπολ έχουμε τη ψιλοκομμένη σοκολάτα. Μόλις βράσει η κρέμα την αφήνουμε την κατσαρόλα για 2 λεπτά στην άκρη σκεπασμένη με μία μεμβράνη. Έπειτα σουρώνουμε την κρέμα και τη ρίχνουμε μέσα στην ψιλοκομμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε με μία σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Τοποθετούμε τη μαρέγκα των 18 εκ. στη βάση μιας πιατέλας. Βάζουμε μέρος από τη γέμιση από πάνω. Έπειτα βάζουμε τη μαρέγκα των 15 εκ. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και το ίδιο κάνουμε και με την άλλη μαρέγκα. Στην πάνω πάνω ρίχνουμε τη γκανάς.
- Βάζουμε το γλυκό μας στο ψυγείο να δέσει.

Tip

Συστατικά

Για τις μαρέγκες

- 4 ασπράδια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. ζάχαρη άχνη

Για τον πουρέ κάστανα

- 400 γρ. κάστανα, σε σακούλα σε κενό αέρος
- 500 γρ. νερό
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

Για τη γέμιση

- 100 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 230 γρ. μασκαρπόνε
- 1 κ.γ. σιρόπι, βανίλια

Για το σερβίρισμα

- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 40 γρ. τζιντζερ, ψιλοκομμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

248 Θερμίδες (kcal)	12.6 Λιπαρά (γρ.)	8.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.9 Υδατ/κες (γρ.)
12%	18%	43%	12%
25.5 Σάκχαρα (γρ.)	2.2 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.2 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
28%	4%	5%	1%

Για το σερβίρισμα μην περιμένετε να βγάλει ομοιόμορφο κομμάτι. Είναι μια ρουστίκ χειμωνιάτικη τούρτα.