

Kaštany po Lyonsku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kaštany 700 g
- cukr 140 g
- máslo 90 g
- vejce 3 ks
- rum 1 malá odměrka
- brandy 1 malá odměrka
- mouka hrubá 1 ks
- hřebíček 1 ks
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté kaštany nařízneme na vypouklén straně, urovnáme je na plech postříkaný vodou a pečeme je v mírně vyhřáté troubě 20 minut. Pak obě slupky sloupneme, oloupané kaštany uvaříme do měkka ve velmi mírně přisolené vodě, do níž jsme přidali hřebíček. Měkké kaštany prolisujeme, vmícháme do nich cukr, máslo, žloutky, rum (nebo brandy) a nakonec ztuhlý sníh z bílků. Směs vlijeme do koláčové formy vymazané tukem a vysypané moukou a pečeme 40 minut v mírně vyhřáté troubě. Studený koláč vyklopíme

a podáváme se šlehačkou.