

MERINGHE FARCITE AL CIOCCOLATO

Credete che le meringhe siano un mistero dell'alta pasticceria? E' vero, ma il loro segreto è alla portata di tutti! Questa ricetta che le abbina a una crema di cioccolato, renderà la vostra merenda indimenticabile.



INGREDIENTI:

- 3** albumi
- 300 g** zucchero a velo
- 1** limone
- 1/2 lt** panna da montare
- 100 g** cioccolato fondente Emilia
- 4** cucchiaini di zucchero a velo



Difficoltà
FACILE



Preparazione
190 min



Porzioni
8

- 1** Stendere su una teglia da forno un foglio di carta forno. Mettere gli albumi e un goccio di limone in una ciotola e cominciare a montarli con la frusta elettrica, lentamente. Quando compare un po' di schiuma morbida aumentare la velocità.

Appena gli albumi cominciano a diventare spumosi aggiungere lo zucchero, poco per volta, continuando a montare per incorporarlo completamente. Aggiungere quindi sempre lentamente il cacao e il restante zucchero. Quando i bianchi saranno ben montati, lucidi e piuttosto sodi saranno pronti.

- 2** Mettere il composto dentro una sac à poche (tasca da pasticciere) con bocchetta lavorata e premendo formare 24 dischetti con ciuffo, distanti tra loro un paio di cm. Infornare nel forno a 60° e cuocere per circa 3 ore, tenendo il forno appena aperto con uno strofinaccio.

CONSIGLIO

Per un migliore effetto cromatico spolverare con cacao amaro. Se le meringhe sono tante ... niente paura, si conservano fino a 10 giorni!



- 3** Per la farcitura al cioccolato: fondere a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaino di acqua e lasciatelo raffreddare. Montare con la frusta elettrica la panna con lo zucchero a velo, unire quindi con delicatezza il cioccolato fuso. Con la crema ottenuta sigillare le meringhe a due a due, dalla parte della base, far raffreddare e servire.