

MERINGATA

AUGURI MAMMA

Qualche settimana fa è stato il compleanno della mia adorata mamma, solitamente quando qualcuno della famiglia compie gli anni facciamo un pranzo o una cena ma solamente quando riusciamo a trovarci tutti perchè mio fratello più grande vive a Parma e a volte passa anche un mese senza che torni. E' tornato questo weekend ma non c'ero io che come sapete ho avuto ospiti, ma non ho rinunciato a preparargli il dolce e ho voluto fare la meringa perchè a lei piace moltissimo.



MERINGATA

per un dolce da 26 cm circa
150 gr di albumi (circa 5)
300 gr di zucchero a velo
succo di limone
1/2 cucchiaino di maizena
500 gr di mascarpone
500 gr di panna
150 gr di zucchero
cacao amaro

Iniziare a montare gli albumi e quando inizieranno a rassodare cominciate ad aggiungere dello zucchero a velo un po alla volta montate ancora, dovrà incorporare molta aria, infine aggiungete qualche goccia di succo di limone e la maizena, amalgamate bene.

Su della carta forno disegnate due cerchi da 26 cm e mettete la meringa in un sac a poche, coprire l'intera superficie formando dei cerchi. Con il restante composto fate tanti piccoli ciuffetti che userete per decorare.

Mettete in forno caldo a 90°-100° per circa 2 ore tenendo lo sportello leggermente aperto per evitare che si formi dell'umidità, lasciate riposare in forno spento per tutta la notte.

Mettete in freezer la panna per 10 minuti. Montate il mascarpone con lo zucchero finchè si sarà sciolto. Montate molto bene la panna e unitela al mascarpone molto delicatamente.

Disponete su un piatto un disco di meringa farcite con i 3/4 della crema e appoggiate l'altro disco, decorate la superficie con la rimanente crema e con i ciuffetti di meringa, cospargere con poco cacao amaro.

Mettete in freezer a congelare.





con questa ricetta partecipo al contest di LUI E LEI IN CUCINA