



Meringhe ricoperte di cioccolato fondente

Molti credono che le meringhe siano difficili da preparare, nulla di più sbagliato. Ci sono solo due accorgimenti che devono essere seguiti at-

tentamente: la temperatura del forno deve essere molto bassa e gli albumi devono essere montati a neve ben ferma. Il risultato sarà assicurato.

Ingredienti

Per le meringhe: 10 albumi, 500 grammi di zucchero a velo, 3 cucchiaini di succo di limone, 1 pizzico di sale.

Per la salsa di cioccolato: 300 grammi di cioccolato fondente, 2 cucchiaini di panna fresca.

Preparazione

Per le meringhe: Iniziare a montare gli albumi (tenuti a temperatura ambiente e senza traccia di tuorlo), quando non saranno ancora sodi, aggiungere lo zucchero, il limone per rendere lucide le meringhe (volendo potreste non usarlo) e un pizzico di sale. Finire di montare gli albumi, deve risultare un composto molto denso. Riempire una sacca da pasticciare o utilizza-

re due cucchiaini per formare delle morbide “nuvole” che adagerete su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a 70-80°C e lasciare asciugare per un paio di ore. Il tempo dipenderà dalle caratteristiche del forno e dalla grandezza delle meringhe. Se nel forno si formerà umidità aprire appena lo sportello, se invece le meringhe si scuriranno, abbassare la temperatura.

Per la salsa di cioccolato: Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria con un paio di cucchiaini di panna.

Composizione

Immergere le meringhe nel cioccolato fuso e far freddare su un foglio di carta da forno. ■