

Meringhe Con Crema Di Lamponi

Le dosi indicate servono per 30 gusci di meringa. Preparate la meringa seguendo le indicazioni riportate nella ricetta della "meringa svizzera", unendo la fecola, setacciata, insieme allo zucchero a velo. Rivestite la piastra del forno con un foglio di carta pergamena e disegnatevi sopra con una matita dei cerchi di 8 cm di diametro. Mettete la meringa in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 7 e distribuitela a spirale all'interno dei cerchi disegnati sulla piastra. Fate asciugare le meringhe nel forno a 100 gradi per una notte intera, lasciando aperto lo sportello. Il giorno seguente sfornate i gusci di meringa, rivestitene la parte piatta con un poco di glassa di cioccolato e decorate l'altro lato con la stessa glassa. In una casseruola portate ad ebollizione il vino rosso e 60 g di zucchero, mescolatevi la fecola, infine aggiungete due terzi dei lamponi. Portate nuovamente ad ebollizione, unite il distillato di lamponi, fate ridurre un poco lo sciroppo a calore moderato, quindi togliete dal fuoco. Frullate il resto dei frutti e passate al setaccio la purea ottenuta. In una terrina montate ben soda la panna con lo zucchero rimasto, incorporatevi la purea di lamponi e ponetela in una tasca di tela con bocchetta a stella n. 11. Formate un cordone di panna lungo il bordo di metà dei gusci di meringa. Mettete al centro di ogni cordone un poco della composta di lamponi al vino rosso, quindi coprite con i gusci rimasti.

Ingredienti

100 G Glassa Al Cioccolato
12 Cl Vino Rosso
120 G Zucchero
2 Cucchiaini Fecola Di Patate
400 G Lamponi
4 Cl Distillato Di Lamponi
35 Cl Panna
Per La Meringa:
8 Albumi D'uovo
250 G Zucchero Semolato
200 G Zucchero A Velo
30 G Fecola Di Patate

Note

Preparazione: 20 minuti.