

## Dolce Meringa...



[www.marioragona.it](http://www.marioragona.it)  
[www.marioragona.it/blog](http://www.marioragona.it/blog)



### **Ingredienti per la Meringa:**

gr. 100 Albumi  
gr. 250 Zucchero semolato  
Temperatura del forno 90/95°C

### **Per la farcitura:**

gr.500 Panna fresca  
gr. 100 Zucchero semolato  
Frutti di bosco q.b.

### **Procedimento per la Meringa:**

Unire gli albumi allo zucchero semolato e procedere alla montatura del composto, aiutandosi con un frustino o ancora meglio con un frustino elettrico o planetaria montapanna da banco.

Dopo circa 10 minuti, vi accorgete che la massa sarà montata a neve e si reggerà senza cadere dal mestolo o dal frustino. Se così non fosse, continuate a montare finché il composto sarà diventato sodo, gonfio e lucido.

Dopo, con l'apposita calza da pasticceria formare un cerchio di circa 18cm di diametro su un foglio di carta da forno posto sulla teglia, questa sarà la base del marengo. Procedere con un altro cerchio della rispettiva misura, che servirà per formare il coperchio del marengo.

Infornare ad una temperatura inferiore ai 100°C, per circa tre, quattro ore. (la meringa deve rimanere bianca, se il forno è più caldo prenderà un colore giallo e quindi potrebbe alterare i sapori).

Lasciare raffreddare e completare il marengo con la farcitura.

Montare la panna, gr 500 con 100gr di zucchero semolato e farcire insieme ai frutti di bosco, meglio se flambati in padella con un pò di zucchero, una noce di burro e alcool.

### **Assemblaggio del dolce:**

(fondo di meringa/panna/frutti di bosco/coperchio di meringa) mettere il marengo nel congelatore per circa 2 ore e servire freddo.

### **Consigli utili:**

*Solo pochi accorgimenti, visto che è una ricetta molto versatile e semplice da eseguire.*

**Ricordarsi che il forno non deve superare i 100°C**

**Prestare attenzione alla montatura della meringa**

**Mario Ragona- "Pasticcere "**  
Visita il sito: [www.marioragona.it/blog](http://www.marioragona.it/blog)