
Meringhe ricoperte di cioccolato fondente

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Molti credono che le meringhe siano difficili da preparare, nulla di più sbagliato.

Molti credono che le meringhe siano difficili da preparare, nulla di più sbagliato. Ci sono solo due accorgimenti che devono essere seguiti attentamente: 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 pasticciere o utilizzare due cucchiaini per formare delle morbide "nuvole" che adagerete su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere nel forno preriscaldato a circa 70-80°C e lasciare asciugare per un paio di ore. Il tempo dipenderà dalle caratteristiche del vostro forno e dalla grandezza che avrete dato alle 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 fondente fuso e far freddare su un foglio di carta da forno.