

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Base di meringa

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **240 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FORNO

---



### INGREDIENTI

2 albumi (circa 75 grammi)

75 g di zucchero semolato

75 g di zucchero a velo

10 g di maizena

### PREPARAZIONE

**1** Accendete il forno a 100°C.

Miscelate lo zucchero semolato con quello a velo e la maizena.



- 2 Mettete in una ciotola ben pulita i due albumi a temperatura ambiente, unite metà dello zucchero e maizena e cominciate a montare con le fruste, anch'esse pulitissime. Continuate a montare per 7 - 10 minuti, finché il composto risulterà fermo e lucidissimo. Non badate al fatto che per i primi due tre minuti vi sembrerà che tutto possa rimanere

liquido, quando meno ve lo aspettate comincerà ad addensarsi. L'importante è anche muovere le fruste affinché tutto venga ben sbattuto, raccogliendo quello che viene spinto verso i bordi, senza mai fermare le fruste stesse



- 3 Appena pronto, lasciate le fruste e, aiutandovi con un cucchiaio di legno, amalgamate pian piano lo zucchero rimanente, rimestando dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.



4 Su una placca ponete un foglio di carta forno, imburratelo e spolveratelo di farina.



- 5 Mettete il composto di meringa in una sacca da pasticciare con bocchetta tonda liscia a foro grande e strizzate cominciando a creare il cerchio della misura voluta finale e, continuando a spirale, riempiendolo completamente, fino ad esaurimento della meringa.



6 Infornare per 4 ore ad "asciugare" . Al termine spegnete il forno e lasciate la meringa a freddare finché il forno avrà perso il suo calore (dopo due ore può andar bene).

Se doveste fare più basi, farne sempre una per volta.

Se quando rigirerete il disco noterete che dentro non è ancora perfettamente asciugato, basta accendere il forno a 200° per cinque minuti, reinserire il disco capovolto e spegnere il forno, attendendo di nuovo il raffreddamento completo.



**NOTE**

Il trucco per avere una meringa sostenuta è avere lo stesso peso di albumi, zucchero semolato e

zucchero a velo. Questa base è perfetta per una torta meringata al gelato.