

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura spumosa alle ciliegie e nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questa copertura spumosa, dolce ed energetica si abbina a diverse basi, ma è assolutamente da provare con una base al cioccolato. La granella di nocciole regala anche una consistenza croccante, oltre a bilanciare la dolcezza delle ciliege. Sfruttate il bel colore rosa con pezzi di ciliegie rosse per una "sognante" guarnizione.

INGREDIENTI

- ALBUME di uova grandi - 2
- ZUCCHERO 100 gr
- ACQUA 2 cucchiaini da tavola
- SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile con glucosio - 85 gr
- CILIEGIE CANDITE 40 gr
- NOCCIOLE tritate - 40 gr
- COLORANTE ALIMENTARE rosso - 6 gocce
- VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

In una casseruola, mescolate lo zucchero, lo sciroppo di mais e l'acqua.



2 Coprite la casseruola e portate ad ebollizione; scoprite la casseruola e lasciate bollire per 4-8 minuti senza mescolare fino a raggiungere i 116°C.

Sbattendo costantemente con le fruste a velocità media, versate lo sciroppo a filo negli albumi e montateli a neve ferma.



3 Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.

Incorporate, infine le ciliegie, le nocciole tritate e, se volete, il colorante alimentare rosso.





4 La copertura è pronta.

Le dosi indicate sono sufficienti per decorare 24 cupcakes. **NOTE**