

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di frutta meringata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg frutta di stagione
- 200 g zucchero
- 240 g zucchero a velo
- 6 albumi
- 2 bicchieri vino bianco
- 2 chiodi garofano
- cannella
- 1 bustina vaniglia

PREPARAZIONE

1 Far cuocere la frutta sbucciata con lo zucchero, il vino, i chiodi di garofano, la vaniglia e un po' di cannella finché risulterà sciroppata.

Disporla in una pirofila e coprirla con una meringa fatta sbattendo gli albumi a neve ferma insieme allo zucchero a velo. Mettere in forno a 100°C finquando la meringa si sarà rassodata. Servire freddo.