

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringa alla stracciatella

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA MERINGA

3 albumi
200 g di zucchero semolato.

PER IL RIPIENO

un litro e un quarto di latte
500 g di panna da montare
300 g di zucchero
una bustina di vanillina (facoltativa)
250 g di cioccolato fondente.

PER DECORARE

panna montata
trucioli di cioccolato

PREPARAZIONE

1 Come prima operazione preparate la meringa alla francese per i 2 dischi che dovranno

fare da "involucro" al gelato. Mettete in una terrina (meglio ancora se una bastardella) 3 albumi privi di qualsiasi traccia di tuorlo e 100 g di zucchero semolato. Cominciate a sbattere gli ingredienti con una frusta a mano o elettrica fino a che saranno montati e quasi sodi. A questo punto unite altri 100 g di zucchero, versandolo a pioggia negli albumi e sollevando questi con una schiumarola, con molta delicatezza, fino a che tutto lo zucchero sarà stato incorporato. Preparate un foglio di carta speciale da forno grande quanto la placca del forno e imburratela leggermente. Poi con un piatto di 20 cm di diametro disegnatevi sopra 2 cerchi leggermente distanziati. Adagiate la carta sulla placca. Mettete parte della meringa in una tasca per dolci montata con bocchetta grossa e liscia e partendo dal centro del cerchio iniziate a disegnare una spirale che allargherete via via, fino a riempire tutto il tondo. Mettete la placca nel forno già caldo a 80-100° e cuocete la meringa per circa 2 ore, fino a che sarà secca. Poi spegnete il forno e lasciatela raffreddare dentro il forno stesso, in modo che finisca di asciugarsi. Dopodiché estraetela e con una paletta staccate i 2 cerchi dalla placca, usando molta delicatezza. Preparate ora il gelato. Mettete in una casseruola un litro e un quarto di latte, 500 g di panna e 300 g di zucchero. Portate il recipiente sul fuoco e, tenendo la fiamma bassa, portate il latte al limite del bollore, mescolando di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero. A piacere potete profumare il composto con una bustina di vanillina. Levatelo dal fuoco e fatelo raffreddare. Versate il miscuglio di latte e panna nel cestello della gelatiera raffreddata e iniziate la lavorazione del gelato che prenderà lentamente consistenza. Nel frattempo mettete in una casseruola a bagnomaria, 250 g di cioccolato fondente da copertura e fatelo sciogliere a fiamma bassa, mescolandolo quando si presenterà ammorbidito. Ultimata la fusione lasciate il cioccolato in caldo nel bagnomaria. Quando il gelato comincerà a consolidarsi versatevi sopra il cioccolato a filo, lasciando sempre in funzione la gelatiera. A contatto del freddo il cioccolato si solidificherà rapidamente e si spezzerà in minuscole gocce che sono quelle che caratterizzano la stracciatella. Disponete un disco di meringa su un piatto e rovesciatevi sopra il gelato con molta attenzione, poi con il dorso di un cucchiaio bagnato livellatelo in uno strato alto circa 4 cm, lisciando e anche i contorni. Posate sul gelato il secondo disco di meringa e copritelo di panna montata. Mettete in freezer almeno 3-4 ore. Al momento di servire decorate con trucioli di cioccolato. Quando disponete il gelato sul disco di meringa fate attenzione che sia ancora un pò morbido per poterlo lavorare con una spatola. Se fosse troppo consistente

potrebbe spezzare la meringa.