

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringa italiana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHERO 500 gr

ACQUA 100 gr

ALBUME 250 gr

La meringa italiana è una base perfetta per la pasticceria che contempla i semifreddi, i gelati e le torte gelato! Perfetta anche come guarnizione, si può preparare quando avanzano degli albumi ed ecco che in freezer avrete una scorta di questa delizia utile e versatile, che renderà perfetti i vostri preparati, proprio come in pasticceria!

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare l'acqua con 400 g di zucchero fino a che raggiunga la temperatura di 121°.



2 A parte montate gli albumi con il restante zucchero.



3 Quando lo sciroppo di acqua e zucchero avrà quasi raggiunto la temperatura desiderata, aumentate la velocità della planetaria che nel frattempo starà montando gli albumi.

Unite lo sciroppo di zucchero agli albumi e continuate a montare alla massima velocità.



4 Continuate a montare fino a che la meringa non risulti fredda.



5 Lasciate riposare in frigorifero fino all'utilizzo.