

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringata al cioccolato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **180 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 8 ORE DI RAFFREDDAMENTO



## INGREDIENTI

3 albumi  
zucchero semolato q.b.  
zucchero a velo q.b.  
1 baccello di vaniglia q.b.  
1/2 lt di panna da montare  
150 g di cioccolato fondente  
sale q.b.

## PREPARAZIONE

- 1 Sgusciate le tre uova e mettete gli albumi in una ciotola. Pesateli e mettete nella stessa ciotola, la stessa quantità tra zucchero semolato e zucchero a velo. Montate con la frusta elettrica il composto fino a quando non sarà bello sodo, per verificare che lo stesso sia pronto una volta alzate le fruste quello rimasto sulle stesse non dovrebbe cadere. Su una placca foderata di carta forno mettete delle cucchiainate di composto e infornate a 180 °

per circa 3 ore. Dopo di che spegnete il forno e lasciate riposare all'interno le meringhe per tutta la notte. Il giorno dopo prendete le meringhe, sbriciolatele in una ciotola, aggiungete il cioccolato anch'esso sbriciolato e la panna montata. Versate il composto in una tortiera livellate bene il tutto e conservate in freezer per un giorno. Prima di servire mettete sopra un po' di cioccolato fuso ed il piatto è pronto.