

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringata al gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 dischi di meringa da 24 cm di diametro
- 1 kg di gelato alla panna
- 500 g di panna fresca
- meringhette colorate (a piacere)
- 100 g di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette di circa 1-1,5 cm $\frac{1}{2}$ kg di gelato, aiutandosi con una spatola. Disporre le fette affiancate sul primo disco di meringa posto su un vassoio rigido che sia più grande di almeno 2 cm rispetto al diametro dei dischi di meringa. Continuare così fino a ricoprire tutta la superficie e, sempre aiutandosi con la spatola, smussare le parti sporgenti e riempire gli eventuali spazi vuoti tra le attaccature.

Nel frattempo il gelato si sarà ammorbidito, per cui poggiarvi sopra l'altro disco di meringa, premendo leggermente per far aderire.

Riporre il vassoio in freezer a consolidare per una decina di minuti.

Estrarre dal freezer e ripetete l'operazione con il rimanente $\frac{1}{2}$ kg di gelato.





- 2 Mettere di nuovo in freezer e, nel frattempo, spezzettare le meringhette colorate e miscelarle fra loro.





3 Spezzettare in rettangolini la barretta di cioccolato.

Montare a neve la panna.

Estrarre la torta da freezer. Riempire, aiutandosi con una spatola, gli spazi rimasti vuoti sul bordo esterno, tra gli strati di gelato e la meringa.

Livellare anche la parte superiore, sempre con panna e spatola, senza badare troppo alla perfezione.





4 Mettere la rimanente panna in una sacca da pasticciare con bocchetta a stella medio/grande.

Ora, con la sacca, ricamare la circonferenza a piacere e, creare delle finte meringhette lungo tutta la parte superiore della circonferenza.



- 5 Distribuire le meringhe colorate spezzettate uniformemente all'interno e i pezzettini di cioccolato tutt'intorno lateralmente a creare una coroncina.



6 Mettere in freezer ed estrarre 20/30 minuti prima di servire.





7 Servire le fette con salsa calda di cioccolato o frutti di bosco.