

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Rotolo di meringa con mascarpone e fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA MERINGA

5 albumi d'uovo  
150 g di zucchero  
1 cucchiaino raso di maizena  
zucchero a velo qb.

## PER LA CREMA DI MASCARPONE

250 g di mascarpone  
2 cucchiaini rasi di zucchero a velo  
1 - 2 cucchiaini di succo di fragola  
buccia grattugiata di un limone  
250 gr di fragole lavate  
mondate e fatti a cubetti.

## PREPARAZIONE

**1** Preparete la meringa: preriscaldate il forno a 150°C.

In una ciotola mettete gli albumi con qualche cucchiaino di zucchero e cominciate a montare con le fruste elettriche.

Aggiungete poco alla volta lo zucchero rimasto continuando a montare.

Aggiungete la maizena.



**2** E montare fino ad avere un composto lucido e denso.



**3** Foderate una placca con della carta forno e versateci la meringa in uno strato uniforme.



4 Cuocete a 150°C per 40 minuti circa o fino a quando è sodo al tatto.



5 Lasciate raffreddare per 1 ora senza coprire la meringa.

Preparare la crema:



- 6 Montate leggermente il mascarpone per renderlo cremoso e aggiungete il succo di fragola e la buccia del limone grattugiata.



- 7 Incorporate lo zucchero a velo.



8 Aggiungete le fragole a pezzi.

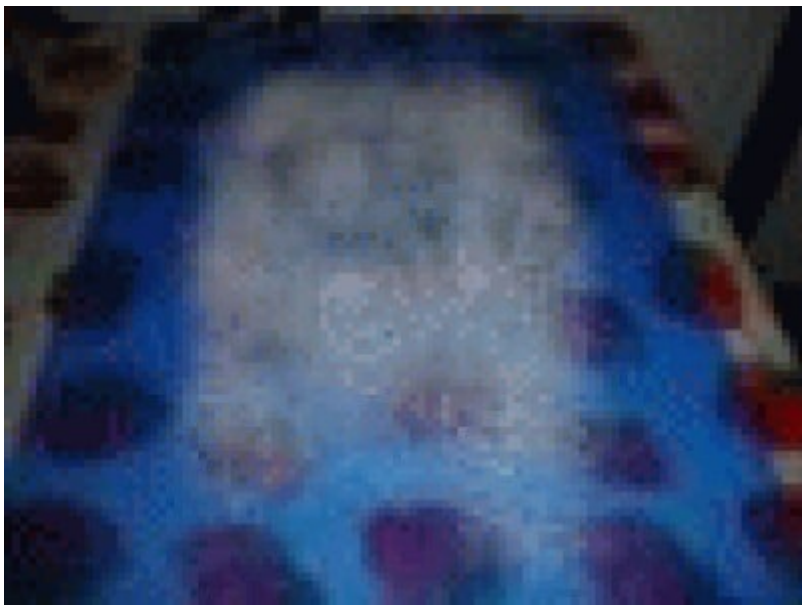




9 e amalgamare il tutto....



10 Spolverizzate della carta forno con dello zucchero a velo.



11 Adagiate la base di meringa sopra lo zucchero a velo.



12 Coprite con la crema.





13 E arrotolate piano piano.



