

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta meringata ai mandarini

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE DI PASTA FROLLA

300 g di farina
200 g di burro
80 g di zucchero a velo
3 tuorli
un'arancia
vanillina bertolini
legumi secchi.

PER FARCIRE

4 grossi mandarini
4 savoiardi morbidi
zucchero semolato
burro
brandy.

PER LA MERINGA

100 g di albumi
60 g di zucchero semolato
zucchero a velo
sale.

PREPARAZIONE

1 Pasta frolla: strofinando tra le mani il burro e la farina, intridete gli ingredienti in modo da ottenere un mucchio di briciolame; sistematelo sulla spianatoia facendo la fontana, al centro mettete i tuorli, lo zucchero a velo, mezza bustina di vanillina, la buccia grattugiata di un'arancia, un pizzichino di sale, quindi impastate il tutto rapidamente, con la punta delle dita, per non "bruciare" la pasta; avvolgetela in poca pellicola trasparente, fatela riposare in frigorifero per 30' circa, quindi tiratela con il matterello in sfoglia di circa mm 3 di spessore e, successivamente, rivestite con essa uno stampo, a bordi bassi, scanalati, di cm 24 di diametro. Coprite la pasta con un foglio di carta da forno, riempitela di legumi secchi quindi infornatela a 180° per 25' circa (cottura in bianco della base). Intanto, sbucciate i mandarini, privateli della pellicina bianca, rosolateli a fuoco vivo, in una grossa noce di burro, spolverizzateli con 2 cucchiainate di zucchero e, infine, fiammeggiatevi con un dito di brandy e lasciateli raffreddare. Quando la pasta sarà cotta, senza sformarla svuotatela della carta, dei legumi e riempitela con i savoiardi spezzettati e con i mandarini e il loro sughetto di cottura. Preparate la meringa, montando gli albumi in neve ben soda con un pizzico di sale e lo zucchero semolato. Raccoglietela quindi in una tasca di tela per farcire munita di bocchetta grossa, liscia e, con il filo che uscirà, coprite la torta con un disegno a griglia. Spolverizzate infine il dolce di zucchero a velo e passatelo al grill brevemente, cioè soltanto per il tempo necessario a conferire un colore leggermente brunito alla meringata.