

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringhe al cioccolato

DOSI PER: 70 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 150 min    COSTO: basso



Le Meringhe al cioccolato sono dei dolcetti a base di meringa ricoperti di cioccolato fondente. Ed è proprio il contrasto tra il dolce della meringa e il gusto intenso del cioccolato che li rende così speciali. La preparazione è davvero semplice: la base di meringa viene realizzata con solo albumi e zucchero, una meringa alla francese, dal risultato assicurato. La cottura prolungata servirà a far asciugare le meringhe, in modo che risultino completamente asciutte e friabili, tanto da sciogliersi in bocca. Le meringhe al cioccolato possono essere servite come dolcetto dopo pranzo o all'ora del tè, magari da offrire ai vostri ospiti. Con la copertura di cioccolato sono ancora più golose!

Venite a scoprire altre ricette sfiziose da preparare

a casa a base di meringhe:

[Tortine di meringa e cioccolato](#)

[Crostata meringata al limone](#)

[Meringata con banane](#)

## INGREDIENTI

ALBUME D'UOVO ca. 3 albumi medi - 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr

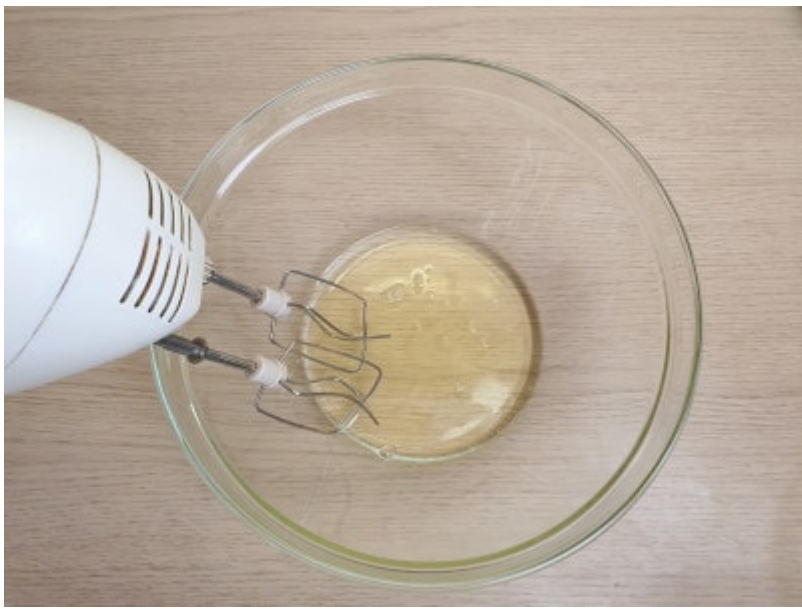
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

## PREPARAZIONE

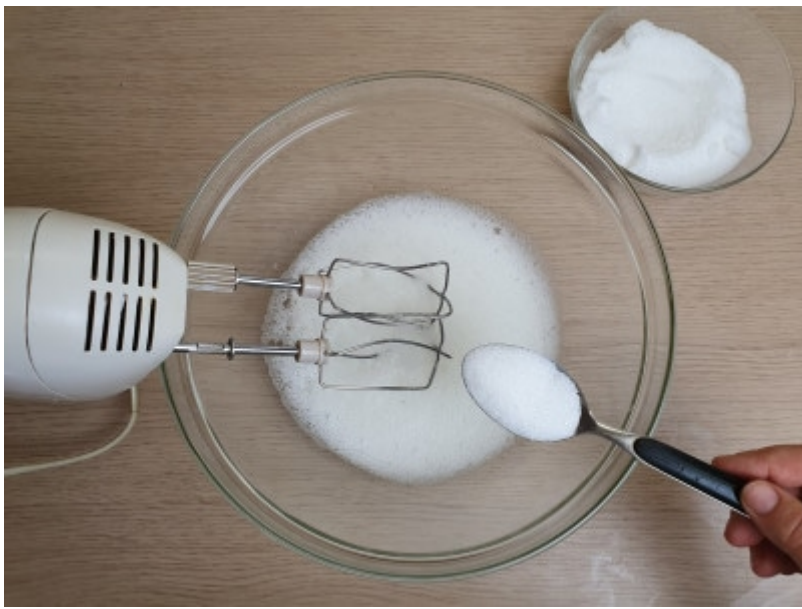
- 1 Per preparare le meringhe al cioccolato adagiate gli albumi a temperatura ambiente, in una ciotola ampia, e iniziate a montare con le fruste elettriche.





**2** Appena gli albumi iniziano a montare e a schiumare, unite lo zucchero, 1 cucchiaino alla volta, sempre frullando.





**3** In ultimo, unite un cucchiaino di succo di limone. Montate il tutto per 10 minuti, fino ad ottenere una meringa lucida e consistente.





4 Inserite la meringa in un sac-à-poche con beccuccio a stella o a stella multipunta da 1 cm.



- 5** Rivestite una teglia con un foglio di carta forno e iniziate a spremere le meringhe, della dimensione di circa 2 cm.



- 6** Cuocete nel forno statico preriscaldato a 100° per 10 minuti. Poi abbassate la temperatura a 90° e proseguite la cottura per 2 ore e 20 minuti, tenendo lo sportello del forno socchiuso, inserendo un cucchiaio di legno.

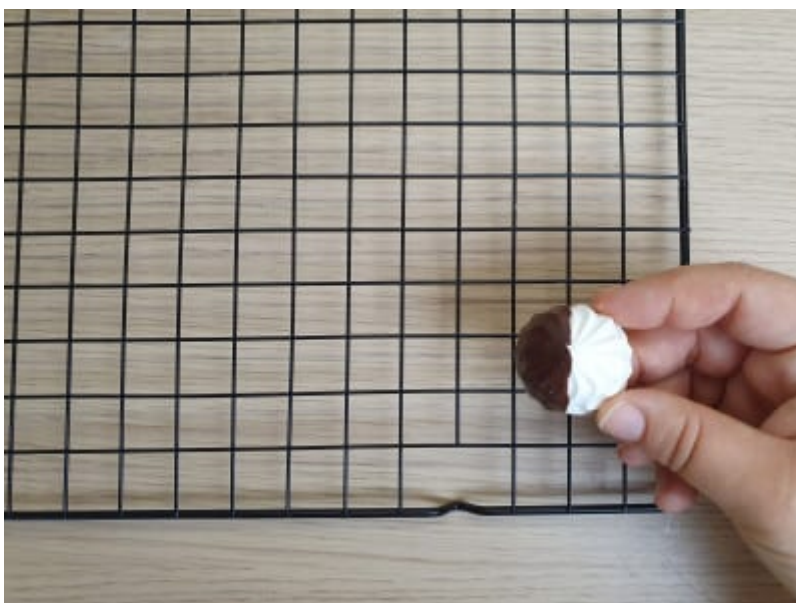


**7** Una volta pronte, spegnete il forno e lasciatele nel forno socchiuso per 3 ore o tutta la notte. Trascorso il tempo, fondente il cioccolato a bagnomaria o nel microonde.



- 8 Prelevate una meringa, una alla volta, e intingetela per metà nel cioccolato fuso. Lasciate asciugare su una gratella.





9 Quando il cioccolato sarà asciutto, potrete servire ai vostri ospiti e assaporare le meringhe al cioccolato fatte con le vostre mani!



## CONSERVAZIONE

Le Meringhe al cioccolato si conservano in una scatola di latta, lontano da fonti di umidità, anche per 1 mese. Meglio conservarle al naturale, senza cioccolato, e poi intingerle nel cioccolato a bisogno, per evitare che si rovinino. Si sconsiglia la congelazione.

## CONSIGLIO

In base al beccuccio utilizzato potete formare le meringhe della forma che preferite: anche a forma di rosa o tonde. Più grandi o più piccole. Potete colorare l'impasto unendo poco colorante gel o in polvere alla meringa, fino ad ottenere la colorazione desiderata. Le meringhe si possono anche unire tra di loro, come fossero dei baci di dama, e farcire al centro con

marmellata, crema di nocciole o crema pasticcera.