

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ananas Meringato

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **70 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



1 limone non trattato

2 bicchierini di rum bianco

PREPARAZIONE

1 Preparazione:

Preparate il pan di spagna: Accendete il forno alla temperatura di 175 gradi.

Sgusciate le uova nella ciotola dell'impastatrice, aggiungendo un pizzico di sale e lo zucchero. Cominciate a sbattere alla massima velocità. Dovrete andare avanti per almeno 10, fino a quando il composto sarà diventato gonfio e biancastro.

Per capire se è pronto, sollevate le fruste e lasciate cadere il composto nella ciotola. Se il filo di pasta "scrive", cioè resta un po' in superficie prima di affondare, il composto è montato al punto giusto.

In una tazza a parte miscelate la farina con la vanillina.

Con uno spargifarina aggiungete la farina mescolata con la vanillina, versandola a pioggia e mescolando delicatamente con il cucchiaino di legno per incorporare il tutto alle uova senza smontarle.

Per ottenere questo, mescolate con un movimento continuo e regolare, dal basso verso l'alto, finché tutta la farina sarà incorporata.

Versate l'impasto al centro dello stampo da 24 cm precedentemente imburrato e infarinato.

Mettete nel forno e fate cuocere per circa 25 minuti.

Se ad un certo punto la superficie vi si starà colorendo troppo, preparate un foglio di carta di alluminio, aprite delicatamente il forno e poggiarlo sopra, chiudendo poi delicatamente il forno.

Dopo una ventina di minuti dall'inizio della cottura, potrete aprire il forno e controllare se già è pronto, infilando uno stecco di legno che, se uscirà asciutto sarà pronta, altrimenti continuare. A cottura ultimata, togliere il testo dal forno e sformare il dolce appena completamente freddato.

Tagliate il ciuffo verde dell'ananas e tenetelo da parte.



- 2 Ora tocca alla crema all'ananas:
eliminate accuratamente la scorza all'ananas, eliminate il torsolo e pesate 400 gr. della polpa, poi frullatela.



- 3 Mettete in una casseruola a fondo spesso la polpa di ananas frullata con il latte e portate a bollore.





- 4 Sbattere per un minuto, in una ciotola, i tuorli (tenendo da parte in un'altra ciotola, naturalmente, gli albumi), l'uovo intero, lo zucchero e l'amido di mais.





5 Unite ora il composto di ananas e latte, sbattendo per un'altro minuto.



6 Trasferite il composto nella casseruolina dell'ananas e, su fuoco baso, fate addensare la crema girando sempre con una frusta a mano.
Appena pronta, mettetela da parte a freddare, girando di tanto in tanto per non far formare la crosticina sulla superficie.



- 7** Prepariate lo sciroppo:
fate bollire l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone. Prelevate la scorza del limone con un coltellino e profumate con il rum.



- 8 Mettere nella ciotola gli albumi e montarli a neve.
Sempre montando, aggiungere piano piano lo zucchero e continuare per almeno 5 minuti,

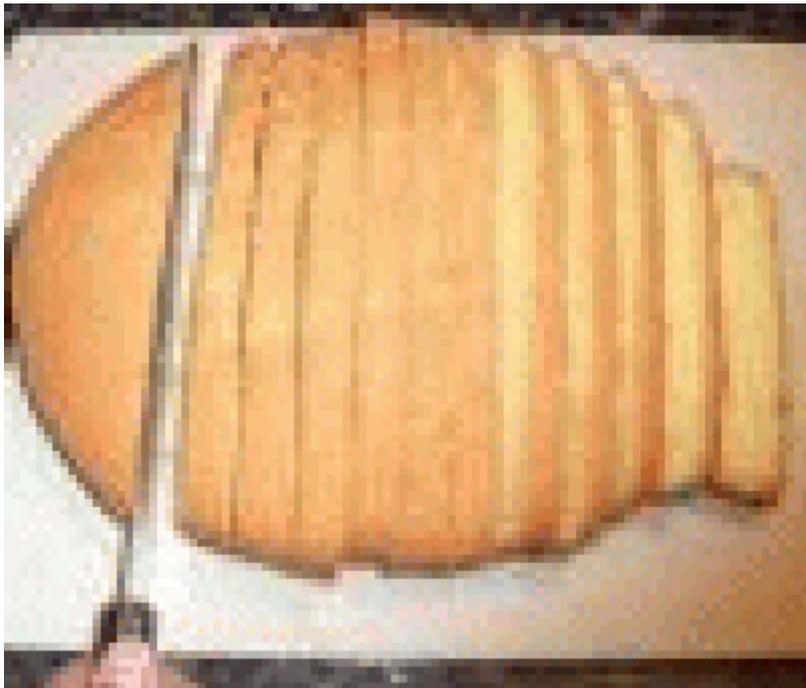
finché il composto sarà gonfio e lucidissimo.



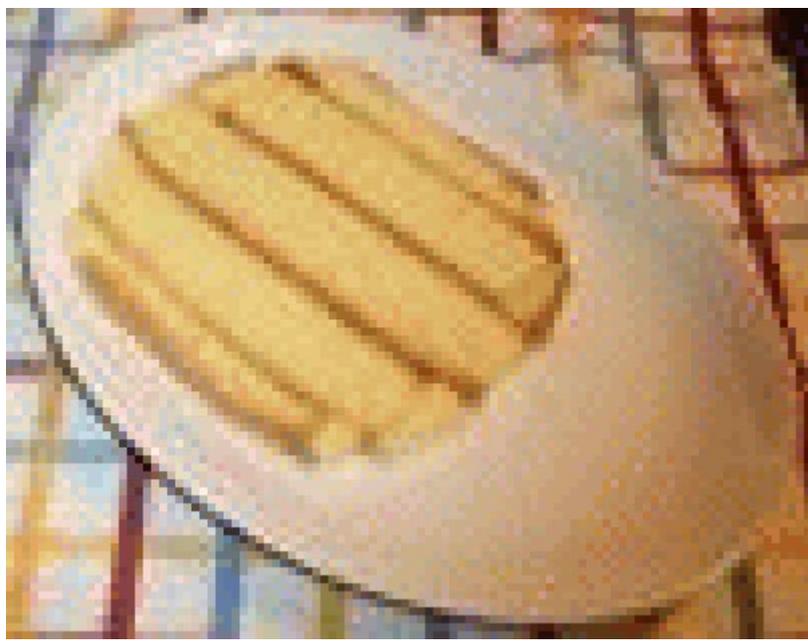


9 Possiamo comporre il dolce:

Tagliate il pan di spagna a fettine di spessore di circa 1 cm. abbondante.



10 A questo punto, facendo riferimento anche alle foto, disponete le fette di pan di Spagna sul piatto di servizio ovale, formando un ovale che riprodurrà la forma dell'ananas.



11 Inzuppate le fette spennellandole con lo sciroppo al rum e ricoprite con della crema.





- 12 Continuate a strati dando al dolce una forma bombata.
Ricopritelo di crema.







- 13 Trasferite la meringa nella tasca da pasticciare con bocchetta a stella e ricoprite il dolce di ciuffetti che simuleranno le scaglie del frutto.





14 Passate velocemente il dolce in forno rovente a 250° e tirare fuori appena comincia a colorirsi.

Per ottenere una perfetta doratura della meringa bisogna scaldare il forno a 250° ed inserire il dolce nel forno solo quando avrà raggiunto la temperatura oppure posizionarlo sotto il grill rovente.

Applicate il ciuffo verde tenuto da parte.



