

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meringa italiana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

ALBUME 250 gr

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 500 gr

La meringa italiana è una base perfetta per la pasticceria che contempla i semifreddi, i gelati e le torte gelato! Perfetta anche come guarnizione, si può preparare quando avanzano degli albumi ed ecco che in freezer avrete una scorta di questa delizia utile e versatile, che renderà perfetti i vostri preparati, proprio come in pasticceria!

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: prendete un pentolino con l'acqua e lo zucchero togliendone due cucchiaini che serviranno per montare gli albumi.



2 Portate lo sciroppo ad una temperatura di 121°C smuovendo di tanto in tanto il pentolino.



3 Quando ha raggiunto la temperatura, spegnete e mettete da parte.

Nel frattempo montate le chiare d'uovo con lo zucchero rimasto alla massima velocità.



4 Quando le chiare diventano bianche, aggiungete gradualmente lo sciroppo, fate andare fino a che le chiare non risultano fredde.



- 5 Potete conservare per qualche settimana la meringa italiana nel congelatore.

NOTE