

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Meringata con banane

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Pasta frolla già pronta  
crema pasticcera  
uva passa  
rhum  
banana  
filetti di mandorla  
2 uova  
zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

- 1** Foderate una tortiera di pastafrolla. Versate la crema pasticcera nella pastafrolla già cotta e disponetevi uva passa rinvenuta nel rhum, fettine di banana e filetti di mandorle precedentemente tostate.
- 2** Montate le chiare d'uovo a neve molto soda, zuccherate con zucchero a velo e versate a cucchiai sulla torta. Passate la torta a forno molto caldo finche le chiare appariranno

leggermente colorite.

Provate anche le nostre [meringhe al cioccolato](#), supergolose!