

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tortine di meringa e cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## PER DUE DOSI DI GANACHE

CIOCCOLATO FONDENTE 240 gr

PANNA 250 ml

## PER LE MERINGHE

ALBUME 5

CREMOR TARTARO 1 pizzico

ZUCCHERO 170 gr

## PER LA COPERTURA

NOCCIOLE tritate -

## PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando la ganache: versate la panna bollente sul cioccolato in una ciotola e sbattere con una frusta fino a che risulti ben sciolto.



- 2 Dividete il composto a metà e montate una metà aiutandovi con delle fruste elettriche.



- 3 Passate, ora, alla preparazione delle meringhe.

Sbattete gli albumi con il cremor tartaro a media velocità per due minuti.



**4** Aggiungete lo zucchero e sbattete per altri 4 minuti o fino a che risulti a neve ben ferma.



**5** Prendete un foglio di carta forno e disegnatevi dei dischi delle dimensioni delle tortine.

Fissate il foglio ad una teglia utilizzando un po' di meringa come collante agli angoli del foglio, prestate attenzione a mettere il foglio con il disegno verso la teglia.

Distribuite il composto aiutandovi con una sac a poche e seguendo i contorni dei dischi che avrete disegnato.



- 6** Scaldate il forno a 150°C. Infornate ed abbassare il forno a 100°C, cuocete per 2-4 ore o fino a che risultino dure.



- 7** Spalmate o distribuite con una sac a poche la ganache montata su un disco di meringa, sovrapponetevi un'altra meringa e livellate i bordi con una spatola.



- 8 Colate sulle tortine appena realizzate la ganache calda non montata, quindi ricoprite con le nocciole tritate.

