



DOLCETTI E CR?PES

# Meringhe alla crema di mascarpone e lamponi



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
40 MIN



TEMPO DI COTTURA  
3 H



CALORIE  
390K

NOTE

## INGREDIENTI

### PER LE MERINGHE

3 Albumi (a temperatura ambiente)

200 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Succo di limone

1/2 cucchiaino di Cacao amaro

### PER LA CREMA

120 g di Mascarpone

100 ml di Panna fresca da montare

1 Tuorlo

40 g di Zucchero semolato

### PER LA DECORAZIONE

200 g di Lamponi

50 g di Cioccolato fondente

## Preparazione

- Accendete il forno a 90°C (utilizzate possibilmente un termostato apposito). Preparate la placca ungendola leggermente con un po' di burro e ricoprendola con carta da forno, che così resterà ben ferma.
- In una ciotola capiente montate gli albumi con le fruste elettriche fino a ottenere una neve ferma; aggiungete metà dose di zucchero, il succo di limone (che stabilizzerà il composto) e montate ancora qualche minuto.
- Unite il cacao setacciato, il resto dello zucchero e continuate a montare. Ci vorranno in tutto circa 10-15 minuti perché il composto diventi fermissimo e spumoso: quando lascerà dei solchi precisi e non si muoverà scuotendo la ciotola, allora sarà pronto.
- Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e con questa formate delle palline grosse più o meno come noci, direttamente sulla placca del forno preparata, un po' distanti tra loro.
- Infornate le meringhe per circa 2-3 ore. Se si formasse della condensa sul vetro del forno, aprite ogni tanto lo sportello per eliminarla.
- A cottura ultimata, prelevate una delle meringhe e verificate la cottura: se all'interno è ancora un po' morbida, lasciatele ancora 20-30 minuti. Sforinatele, fatele raffreddare e poi toglietele dalla placca.
- Preparate la crema al mascarpone. In una ciotola montate il tuorlo con lo zucchero usando le fruste elettriche, finché otterrete un composto gonfio e chiaro.
- Aggiungete poco alla volta il mascarpone, frullando a bassa velocità, finché si sarà ben amalgamato.
- A parte montate la panna, sempre con le fruste elettriche (ben lavate e asciugate), quindi unitela al composto preparato, mescolando con delicatezza e dal basso verso l'alto per non smontarlo; mettete la crema ottenuta in frigo, coperta da pellicola.
- Spalmate sulla base di metà delle meringhe, ormai fredde, 1 cucchiaino della crema al mascarpone; poi chiudetele a panino con l'altra metà delle meringhe schiacciando delicatamente.
- Decorate a piacere adagiando i lamponi sulla crema e fissandoli sulla cima dei dolcetti con un goccia di cioccolato sciolto a bagnomaria. Fate solidificare il cioccolato e servite subito.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Gli albumi montano perfettamente solo se sono a temperatura ambiente, quindi tirate le uova fuori dal frigorifero per tempo; inoltre, è necessario sgrassare benissimo il recipiente dove li monterete e le fruste: si consiglia di passarli sotto l'acqua bollente e asciugarli bene dopo averli lavati.
- Le meringhe, più che cuocere, devono essere 'asciugate' in forno: la temperatura ideale del forno è di 80-90°C e, per raggiungere la consistenza ottimale, possono rimanervi fino a 3-4 ore.
- La meringa cotta risente molto dell'umidità, va quindi conservata in contenitori a chiusura ermetica. Per questo vanno farcite con creme solo immediatamente prima di servirle.
- In questa ricetta per la crema di farcitura delle meringhe si utilizza il tuorlo crudo, ma se volete potete pastorizzarlo. Usate questa procedura per almeno 3 tuorli, perché per uno solo sarebbe complicato. Ponete 3 tuorli in una ciotola e montateli con 50 g di zucchero semolato. Ponete altri 50 g di zucchero in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua e lasciate sobbollire finché lo sciroppo arriverà a 121°C. Naturalmente occorrerà un termometro per misurare la temperatura, dato che non dovrà superare questo limite (oltre lo zucchero inizia a caramellare). Versate subito questo sciroppo a filo, nella ciotola dove avete montato i tuorli, continuando a frullare; il calore pastorizzerà i tuorli e li potrete usare con tutta tranquillità. Naturalmente lo zucchero presente nello sciroppo dovrà essere scalato da quello occorrente nella ricetta che userete: se nella crema al mascarpone è previsto un tuorlo, lo zucchero da levare dalla quantità totale sarà di circa 35 g.