



TORTA



di meringhe natalizia

Difficoltà: **Media** ✨ Dosi: **8** ✨ Preparazione: **30 minuti** ✨ Costo: **Basso**

Ingredienti per la meringa: 150 g di zucchero a velo Decorì, 150 g di albumi, 150 g di zucchero semolato.

Ingredienti per la crema chantilly: 22 g amido di mais Le Farine Magiche, 22 g farine di riso Le Farine Magiche, 1/2 bacca di vaniglia Decorì, 250 g latte intero, 400 g panna liquida da montare, 50 g di tuorli, 5+25 g zucchero semolato, frutti di bosco q.b.

- Rivestire una teglia con carta da forno e accendere il forno a 115°C.
- Mescolare insieme gli zuccheri. Versare metà composto dentro la ciotola delle uova e montare a neve ben ferma usando possibilmente una planetaria o in alternativa un frullino elettrico.
- Aggiungere gli zuccheri rimasti setacciandoli man mano sopra la ciotola e amalgamando delicatamente con una spatola in silicone.
- Trasferire la meringa in una sac à poche e utilizzarla per creare una sorta di ciambella sulla carta da forno. Cuocere per 90 minuti.
- Scaldare il latte con 50 gr di zucchero e i semi di vaniglia. A parte, in una ciotola, mescolare i rossi con il restante zucchero e gli amidi.
- Versare 1/3 del latte caldo sopra il composto di uova, mescolare energicamente e poi versare il contenuto della ciotola aggiungendo il restante latte. Cuocere la crema mescolando continuamente finché non si sarà addensata.
- Versarla in una ciotola e coprirla con la pellicola.
- Lasciata raffreddare. Monta la panna liquida ed incorporala alla crema pasticcera.
- Decorare la corona di meringa con la crema ed aggiungere i frutti di bosco freschi.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO