



Ingredienti:

- 4 albumi
- 300 gr. di zucchero
- frutti di bosco o frutta a piacere
- 400 gr. di panna vegetale
- 1 tubetto di latte condensato

Preparazione:

Montare a neve gli albumi.

Aggiungere poco alla volta lo zucchero e continuare a montare fino a quando, sollevando le fruste, l'albume sollevato rimarrà fermo.

Formare con il preparato due dischi di circa 24 cm. e alti 1 cm., con il rimanente preparato fare delle piccole meringhe.

Infornare a 100° per 2/3 ore e far raffreddare.

Preparare intanto la panna montata, aggiungere il latte condensato e continuare a montare fino a quando il tutto sarà ben sodo.

Sbriciolare alcune piccole meringhe e aggiungerle alla panna montata.

Prendere un disco di meringa e metterlo in un vassoio dove sarà stata messa un pò di panna per tenerlo fermo.

Coprire con un terzo della panna, mettere parte della frutta e ricoprire con altra panna.

Mettere sopra il secondo disco di meringa e ricoprire con il resto della panna.

Prendere il resto della frutta e disporlo sopra il dolce assieme alle piccole meringhe rimaste, mettere in

Meringata

Pubblicato: 02-11-2020 da: Rita Caverzan

congelatore.

Tirarlo fuori un'ora prima e metterlo nel frigo fino a quando deve essere servito.