Meringata e COULIS di FRAGOLE

INGREDIENTI

Per la meringata

- Panna fresca 500 ml
- Meringhe 250 gr
- Gocce di cioccolato
- Zucchero

Per la Coulis

- Fragole 250 gr
- 1 limone
- Zucchero

Per gli intolleranti è disponibile anche la panna senza lattosio.

1

Versare in una ciotola 500 ml di panna fresca da montare.

Aggiungere un cucchiaio di zucchero semolato.

Montare la panna.

2

Aggiungere alla panna montata le gocce di cioccolato (a piacere) o cioccolato in scaglie.

Aggiungere quindi le meringhe sbriciolandole grossolanamente (conservare qualche meringa).

Mischiare il tutto con delicatezza fino ad ottenere un composto con tutti gli ingredienti ben amalgamati.

Mescolare con movimento dal basso verso l'alto in modo da non smontare la panna.

3

Sulla base dello stampo distribuire uno strato di meringhe.

Coprire con il composto di panna montata, gocce di cioccolato e meringhe sbriciolate.

Coprire con della pellicola trasparente e riporre nel congelatore almeno 4 ore prima del consumo.

Conviene rivestire lo stampo con della pellicola trasparente per facilitare la successiva rimozione della meringata.

4

Per la coulis cominciare pulendo e tagliando a pezzetti le fragole.

Mettere le fragole tagliate a freddo in un pentolino e aggiungere 4 cucchiai rasi di zucchero e il succo di un limone (mezzo se grosso).

Accendere il fuco a fiamma moderata continuando a rigirare fino a che le fragole non si sono scomposte e il liquido ha preso una consistenza sciropposa (circa 10 min) senza portare a ebollizione.

5

Versare poco alla volta il composto in un colino a maglia fine e rigirare con un cucchiaino per filtrare il composto (la parte che non filtra può essere utilizzata come una marmellata).

Alla fine si ottiene uno sciroppo lucido e liscio che si può riporre in frigo fino all'utilizzo (raffreddandosi in frigo lo sciroppo prende consistenza).

È possibile utilizzare i lamponi al posto delle fragole secondo preferenza.

6

Puoi servire.

Passato il tempo di congelamento è possibile rimuovere la meringata dallo stampo e, porzionata, servirla accompagnata dalla coulis.

BUON APPETITO

Come alternativa alla coulis è possibile sciogliere del cioccolato con un poco di panna fresca o un po' di latte intero (per mantenere il cioccolato fluido).

Dolce semplice ma di sicuro successo.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali