

MERINGHE CON CREMA DI FRAGOLE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
8 persone				

INGREDIENTI:	
350 g	Meringhe grandi
300 g ml	Panna liquida
50 g	Zucchero a velo
180 g	Fragole
	Mezzo bicchiere d'aceto
2	Cucchiari di liquore
1	Cucchiaino di succo di limone
2	Rametti di menta

PREPARAZIONE:

Lavate velocemente le fragole in acqua fredda con l'aceto. Scolatele e lasciatele asciugare. Eliminate il piccolo verde e tenetene qualcuna per decorare. Versate le fragole senza piccolo nel bicchiere del robot. Unite il liquore e il succo di limone. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Versate la panna molto fredda in una ciotola. Unitevi lo zucchero a velo. Montate la panna con la frusta elettrica e versatevi dentro il frullato di fragole. Introducete la panna a fragola in una tasca da pasticciere e mettete in frigo fino al momento di utilizzo. Formate con la panna uno strato di meringhe che andrete a posizionare in pirottini di carta. Guarnite il piatto con le fragole incise con tagli verticali e tenete il tutto in frigo fino al momento di servire.