

# Doppie meringhe con panna e crema di marroni

Categoria: -



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 180 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La meringa è un dolce dalla consistenza friabile e leggerissima, molto utilizzato in pasticceria.

La preparazione della meringa è piuttosto semplice e il risultato è di sicuro effetto perché si può facilmente accoppiare con creme di tutti i tipi.

La ricetta da noi proposta, prevede una ghiotta farcitura, molto facile e veloce da realizzare: panna montata e crema di marroni, racchiusi in due soffici meringhe.



## Ingredienti

>> Uova  
(solo albumi) 150 gr

>> Zucchero  
320 gr

>> Vanillina  
1 bustina

## Preparazione



Portate il forno (meglio se ventilato) a 80°. In una ciotola capiente montate a neve gli albumi. (meglio ancora se userete un mixer) poi unite lo zucchero, la bustina di vanillina e sbattete il tutto per 10 minuti, fino ad ottenere un impasto denso e spumoso (1) con il quale riempiete una tasca da pasticciare con bocchetta spizzata (2).

Foderate una teglia con la carta da forno e distribuitevi sopra piccole quantità del composto ottenuto (3), facendo attenzione a lasciare qualche centimetro tra un ciuffetto e l'altro, per evitare che durante la cottura le meringhe si tocchino. Infornate, in forno già caldo (fate attenzione che la temperatura del forno non superi mai 100°), per 2-3 ore, (verificate in base alla grandezza delle meringhe) oppure fatele asciugare senza fretta lasciandole in forno anche per tutta la notte.



Quando le meringhe saranno pronte e fredde (4), mettete la crema di marroni in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia e spremetene un poco (5) sulla parte piatta di metà delle meringhe preparate. Montate la panna e, alla stessa maniera della crema di marroni, guarnite la parte piatta dell'altra metà delle meringhe (6). Accoppiate le due metà e mettetele in frigorifero a

in mano, e girare la parte piatta con una forca con le maniglie (9). Accoppiate le due metà e mettetele in frigorifero a raffreddare, dopodichè servitele.

## Consiglio

---

