

SUGGERIMENTO: Decorare a proprio gusto con lamponi, scaglie di cioccolato o zucchero a velo.



Tartelette con lamponi e meringa

Per 10 tortine:

.....
10 Tortine „rotonde“, art. 98392
2 fogli di gelatina
85 gr cioccolato bianco da
copertura
3 uova
350 gr lamponi surgelati
25 gr zucchero di canna
100 gr zucchero a velo

- ❶ Ammollare i fogli di gelatina e strizzarli bene. Scongellare i lamponi, lasciarli sgocciolare su un setaccio e frullarli con un frullatore o con un mixer ad immersione.
- ❷ Unire i tuorli d'uovo e lo zucchero di canna al composto ottenuto, e sbattere il tutto a bagno maria. Togliere da bagno maria la scodella e introdurre i fogli di gelatina. Trittare il cioccolato, e versarvi sopra il composto tiepido a base di frutta ed emulsionare bene.
- ❸ Versare il composto nelle tortine. Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo. Farcire con quest'ultimo grazie ad una tasca da pasticciere le tortine.
- ❹ Passare la grill in forno per 4-5 minuti.