



E' bene sapere che la ciliegia prima di arrivare nelle nostre bocche ha una sua Storia ed un suo Viaggio!

{loadposition manager.igorscarabello}

In Cina questo frutto è sinonimo di bellezza, in Giappone simboleggia prosperità e ricchezza mentre si dice in Inghilterra che sognare un ciliegio sia presagio di "sfortuna".

Che dire, allora, dell'Europa del Nord, dove i ciliegi sono considerati nascondigli di demoni...

Insomma; sono tante le dicerie!

{loadposition adsense.1}

Ora passiamo agli ingredienti di queste invitanti Meringhe:

- **50 g di zucchero**
- **350 g di ciliegie (meglio la varietà Vignola)**
- **1 cucchiaio di fecola o Maizena**
- **Kirsch o Cointreau**
- **2 tortine di pan di spagna**

Per le meringhe:

- **5 albumi**
- **200 g di zucchero semolato fine**

Bene, andiamo alla preparazione:

- Snocciolate le ciliegie e spremetele in modo da ottenerne anche il succo.

Unitele insieme a succo e zucchero in un pentolino e cuocete il tutto a fuoco basso per circa 10 minuti.

Diluite la fecola o la Maizena con il liquore (Kirsch o Cointreau), versate sulle ciliegie, mescolare e, quando il sugo comincerà ad addensarsi, toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.

- Suddividete in 4 stampini e teneteli in freezer per 1 ora.

Nel frattempo preparate la meringa a caldo.

Unite gli albumi allo zucchero in una ciotola, mescolando con la frusta, montando il tutto a neve tenendo a bagnomaria.

- Infine raccogliete la meringa nella classica tasca da pasticciere.

Tagliate a metà le tortine di pan di spagna al fine di ottenerne 4.

Sistematele sui piattini e rovesciate su ciascuno una cupoletta di sugo di ciliegie fatto in precedenza.

Coprite con la meringa usando una bocchetta liscia o a stella e passatele in forno già caldo a 220 °C per 15 minuti.

Buon Appetito!

Written by Veronica ☐☐ modified by Manager_Igor Scarabel

{loadposition manager.igorscarabello2}

La redazione di InformazionePura.it, pur facendo un grande controllo dei contenuti che pubblica, non si assume nessuna responsabilità in merito agli stessi. Infatti, è l'autore dello stesso articolo che si prende la piena responsabilità legale ed amministrativa dei contenuti

pubblicati in esso (testo, foto, e vari).

Ricetta dolce, Dolci, Meringa alla ciliegia, Meringa, zucchero, ingredienti, preparazione