

# Millefoglie di meringa ai lamponi e panna fresca

Come promesso, eccomi qui con il mio dolce di San Valentino a base di meringhe.

Frutto del mio primo esperimento in fatto di meringhe e del riciclo dei soliti albumi. Non vado pazza per questo tipo di preparazione ma ho visto troppe volte le torte Pavlova, abbastanza da stimolare la mia curiosità per quelle torte così belle, scenografiche con panna e frutta fresca. Ed è proprio a quel tipo di preparazione che mi sono ispirata, riducendo un po' la quota di meringa e sostituendo la frutta fresca con la mia confettura casalinga di lamponi. Risultato ottimo! Il dolce è molto più cremoso e goloso di quanto pensassi. Da mangiare con il cucchiaino che si tuffa letteralmente tra tanta golosità. La fragranza della meringa stempera bene la morbidezza ed il sapore avvolgente di panna e confettura, per finire con la nota fresca e un po' acidula dei lamponi freschi. Ammetto di essermi proprio dovuta ricredere su questo tipo di preparazione e mi riservo di provare una vera pavlova quest'estate quando la buona frutta fresca saporita e succosa abbonderà.

Non mi resta che augurarvi un meraviglioso SAN VALENTINO a tutti per celebrare non solo l'amore di coppia ma l'affetto in generale, per i cari, per chiunque in fondo quel che conta è l'amore e non è mai troppo! ♥☐

INGREDIENTI PER CIRCA 20 MERINGHE:

- 3 albumi
- 240 g di zucchero a velo vanigliato

PER LA MILLEFOGLIE:

- confettura di lamponi
- 250 ml di panna fresca

- lamponi freschi per guarnire

## PROCEDIMENTO:



Montare a neve gli albumi. Nel frattempo aggiungere poco per volta lo zucchero a velo vanigliato.



Continuare a mescolare con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto denso e lucido.



Raccogliere il composto per la meringa in un sac a poche e realizzare dei riccioli di composto direttamente nella teglia del forno foderata di carta. Io ho semplicemente disteso con il cucchiaino 2 cucchiaini di composto ottenendo dei dischetti ma potete dare la forma che preferite.

Cuocere in forno preriscaldato a 90° per circa 2 ore lasciando lo sportello leggermente aperto, magari con il classico cucchiaino di legno. Trascorso il tempo di cottura sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Prima di comporre la millefoglie montare a neve la panna fresca senza aggiungere zucchero, poiché basterà la dolcezza degli altri ingredienti e stemperare 4-5 cucchiaini di confettura di lamponi con 1-2 cucchiaini di acqua tiepida, per alleggerirla e renderla più cremosa.



Comporre il dolce poco prima di servire intervallando ai dischi di meringa 1-2 cucchiaini di panna montata e 1 cucchiaino di confettura di lamponi. Guarnire con lamponi freschi e servire. BUON SAN VALENTINO ♥☐.