



ROTOLO DI MERINGA CON PISTACCHI E SALSA AL PASSION FRUIT

Ingredienti

Per la meringa

300 ml di panna fresca
10 gr di burro
70 gr di pistacchi crudi
5 albumi
280 gr di zucchero

Per la salsa

3 frutti della passione
60 gr di lemon curd o marmellata di limoni
Succo di limone

Procedimento

Montare gli albumi a neve ferma, unendo lo zucchero, poco per volta.
Unire delicatamente, al termine, metà dei pistacchi tritati grossolanamente.

Foderare una teglia da forno (23x33 cm) con carta da forno e versare il composto di meringa, livellarlo con una spatola e spolverizzarlo coi restanti pistacchi.

Infernare e cuocere, per 10 minuti a 180°, quindi abbassare a 160° e cuocere per 20 minuti ancora.

Al termine sfornarla e capovolgerla sul piano di lavoro su un altro foglio di carta da forno. Eliminare quella della cottura delicatamente e lasciarla intiepidire.

Coprire la meringa con un altro foglio di carta da forno e, con molta delicatezza, arrotolarla dal lato lungo. Farla raffreddare.

Quando sarà completamente fredda, srotolarla.

Montare la panna e spalmarla sulla meringa, arrotolarla nuovamente, avvolgerla in pellicola e porla in freezer per almeno 2 ore.

Scavare i frutti della passione e raccogliere la polpa in una ciotola, mescolare la polpa con poco succo di limone e il lemon curd.

Togliere il rotolo dal freezer, tagliarlo a fette e servirlo accompagnandolo con la salsa al frutto della passione, spolverizzare a piacere con zucchero a velo e alchechengi.