

I pistacchi di lampone

Ingredienti

Per circa 6 persone

Pour la meringue

4 bancs d'œufs

200 g de sucre blanc

1 zeste de citron

2 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre

600 à 800 g de framboises lavées et séchées

Pour la crème

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide très froide (pour la monter en chantilly)

3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 grosses cuillères à soupe de pâte de pistache

Preparazione

La meringa

1. Preriscalda il forno a 120 ° C.
2. Montare gli albumi di uova nella neve,
3. Nel frattempo, grattugia la scorza di limone. Non appena i bianchi sono montati, aggiungi la scorza di limone e lo zucchero a poco a poco. Continua a sbattere i bianchi per 5 minuti.
4. Dividi i bianchi in due cerchi di pasticceria, posizionati su una teglia coperta di carta da forno. Metti un po 'più di materiale sui bordi del cerchio. Abbassare la temperatura del forno a 100 ° C e cuocere per 2:30. È bello fare questo passo il giorno prima e lasciare che la meringa finisca la cottura, il forno spento, durante la notte.

La crema

1. Montare la panna montata fresca e aggiungere i due cucchiaini di zucchero.
2. Aggiungi la pasta di pistacchio mescolata con il formaggio cottage (la miscela deve essere omogenea).

Assemblaggio

1. Togli la meringa dai cerchi.
2. Lavare uno dei cerchi e raddoppiare con una striscia di plastica da forno.
3. In questo cerchio, metti uno dei record di meringa. Coprire con metà della crema.
4. Posizionare i lamponi sulla crema, devono essere stretti e occupare l'intero disco su uno spessore. Aggiungi un po 'di panna per levigare la superficie.
5. Posizionare sul secondo disco di meringa, capovolto (per avere il lato liscio in cima).
6. Quindi distribuire il resto della crema, liscio e disporre il resto dei lamponi su di esso.
7. Lasciare riposare per 2 ore nel congelatore, quindi tenere in frigo.