

# *La Merveille Lampone Pistacchio*

## *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. Preriscaldare il forno a 120°C.
2. Sbattere gli albumi a neve ferma,
3. Nel frattempo grattugiare la scorza di limone. Appena gli albumi saranno montati aggiungete poco per volta la scorza di limone e lo zucchero. Continuare a montare gli albumi per 5 minuti.
4. Dividete gli albumi in due cerchi di pasta, posizionati su una teglia ricoperta con carta da forno. Aggiungo un po' più di materiale ai bordi del cerchio. Ridurre la temperatura del forno a 100°C e cuocere per 2h30. È bene eseguire questo passaggio il giorno prima e lasciare terminare la cottura della meringa a forno spento per tutta la notte.

La crema

1. Montare la crème fraîche nella panna montata e aggiungere i due cucchiaini di zucchero.
2. Aggiungere la pasta di pistacchio mescolata al fromage blanc (il composto deve risultare omogeneo).

Assemblea

1. Rimuovete la meringa dai cerchi.
2. Lavare uno dei cerchi e foderarlo con una striscia di pasta di plastica.
3. In questo cerchio posizionate uno dei dischi di meringa. Coprire con metà della crema.
4. Disporre i lamponi sulla crema, devono essere ben stretti e occupare tutto il disco in uno spessore. Aggiungere un po' di panna per lisciare la superficie.
5. Posizionare sopra il secondo disco di meringa, capovolto (per avere la parte liscia sopra).
6. Distribuire poi il resto della crema, frullare e adagiare sopra il resto dei lamponi.
7. Lasciare riposare per 2 ore in freezer, poi conservare in frigorifero.