

MERENGA DE TARDOR

MERENGA

Ingredients: per a 1 pastís per a 8 persones i una vintena de merengues individuals

- 200 g de clares d'ous
- 125 g de sucre de llustre barrejat a 125 g de sucre normal
- 20 g de sucre per afegir a les clares mentre les bateu a punt de neu

Escalfar el forn a 130°C.

Pesar tots els ingredients, barrejar els dos sucres.

Batre les clares a punt de neu durant uns deu minuts, i a mig camí, afegir 20 g de sucre de llustre.

Barrejar amb delicadesa, i sense tardar, les clares muntades i la barreja de sucre.

Col·locar amb una mànega pastissera sobre una safata de forn untada amb mantega i enfarinada.

Coure al forn a 130°C i, després de 15 minuts, se pot baixar el forn a 100°C. La cocció dura aproximadament uns 45 minuts.

Per fer un Vacherin o una merenga de tardor, és preferible fer la merenga el dia abans o dos dies abans.

MOUSSE DE XICOLATA

Ingredients: per a 8 persones

- 6 clares d'ou
- 40 g de sucre
- 200 g de xicolata negra
- 6 rovells d'ou

Fondre la xicolata al bany maria, i després, fora del foc, remenar suaument fins a obtenir una substància cremosa.

Afegir els rovells d'ou i deixar refredar si la barreja és massa calenta i líquida.

Batre les clares a punt de neu, que estiguin ben fermes, incorporant dues cullerades de sucre en pols a mig camí.

Barrejar les dues preparacions suaument amb una cullera de fusta.

Refrigerar almenys una hora.

Muntar el pastís alternant una capa de merenga, una capa de mousse de xicolata i una capa de merenga. Envoltar tot amb la mousse de xicolata i decorar.

