

Meringata



Ingredienti

1 kg di panna
300 g di Aladin Nutman
100 g di pasta Meringa Nutman
10 g di pasta Cioccolato Bianco Nutman
Q.B. di Granella di Meringhe Nutman
Q.B. di Bagna analcolica Rhum Nutman
Q.B. di pan di spagna

Preparazione:

Montare in planetaria panna, Aladin, pasta Meringa e pasta Cioccolato bianco fino a rendere il composto omogeneo. Foderare lo stampo con il composto ottenuto, terminare il fondo con uno strato di pan di spagna inzuppato con Bagna Rhum e abbattere per 15 minuti. Guarnire con granella di meringa e decorare a piacimento.