Meringa “dimenticata”

Ecco una ricetta facile e sfiziosa proposta da Nigella Lawson (alla quale, se mi seguite, avrete ormai capito che mi ispiro spesso e volentieri).
E’ di base una meringa, cotta o meglio infornata nel forno che poi viene subito spento e lasciato raffreddare, da qui il nome (il titolo originale in effetti è “forgotten pudding”). Non essendo interamente cotta la parte bassa del dolce ha una consistenza spugnosa, simile al marshmallow.
Si decora poi con panna semi-montata, passion fruit e frutti di bosco o frutti rossi di stagione.

Ecco come prepararla:

Ingredienti per 12 pezzi:

- 6 albumi d’uovo (utilizzare le uova grandi)
- 1/2 cucchiaino di sale fino
- 250 gr di zucchero semolato (per la meringa) + 2 cucchiai per la decorazione
- 1/2 cucchiaino di cremortartaro (o lievito in polvere per dolci)
- 1 cucchaino di estratto di vaniglia
- 500ml panna da montare (più 2 cucchiai di zucchero a velo, opzionali).
- 3 vaschette di frutti di bosco freschi (io ho usato lamponi, more e mirtilli)
  oppure fragole o altra frutta rossa di stagione

Preriscaldare il forno a 220° e imburrare una teglia rettangolare di circa 30x40cm o equivalente. E’ preferibile ricoprire con un foglio di carta forno, in questo modo sarà

più semplice rimuovere la meringa dopo la cottura.

Nella ciotola del mixer, con il gancio a filo, sbattere gli albumi con il sale finché non iniziano a gonfiare. Aggiungere lentamente i 250 gr di zucchero poi il lievito e la vaniglia, montando alla massima velocità finché, fermando il mixer e sollevando la frusta, i picchi di meringa non rimarranno dritti senza piegarsi, come in foto.

Distribuire la meringa nella teglia e livellare bene;

Infornare la teglia, chiudere la porta e spegnere subito il forno, lasciando la meringa a cuocere all'interno fino a completo raffreddamento (meglio fino alla mattina dopo). Ovviamente, non bisognerà MAI aprire il forno per alcun motivo.
Il giorno dopo, staccare la meringa dalla teglia e trasferire su un tagliere (la meringa è molto morbida quindi è meglio lasciare la carta forno sul fondo per evitare di rovinarla).
Montare la panna finché non è spumosa ma non estremamente soda (cosiddetta "panna a 3/4").
La ricetta non prevede di dolcificare la panna, poiché la meringa è già dolce, ma se si preferisce si possono aggiungere alla panna prima di montarla un paio di cucchiai di zucchero a velo).

Versare la panna montata sulla meringa e allargare con il dorso di un cucchiaio.

Decorare con i frutti rossi in modo uniforme, e per ultimo spolverare con un paio di cucchiai di zucchero semolato la superficie. Refrigerare in frigorifero fino al momento di servire, e per ultimo, con un coltello affilato tagliare il dolce in quadrotti (12 pezzi in totale) e servire.

Ecco come si presenta il dolce una volta tagliato, la meringa (che ha la consistenza morbida simile al marshmallow) è ben visibile.

Nota:La ricetta originale prevede anche di utilizzare, insieme ai frutti rossi, la polpa di 4 frutti della passione, che con la loro acidità bilanciano bene il dolce della meringa… io non li ho trovati freschi quindi non li ho utilizzati.

NB: con questa ricetta ho vinto il contest di Luglio di Nigella.Com ! Libro autografato di Nigella: in arrivo !!!

http://www.nigella.com/cookalong/archive/2015/07