

Ingredientes

Ovos (só clara) - 5

Açúcar - 4 xícaras

Limão grande - 1

Autora: Sandra Assumpção
6 de outubro de 2013

Modo de preparo

1. Bata as claras em ponto de neve bem consistente.
2. Adicione o açúcar pouco a pouco e deixe bem firme. Coloque raspinhas de limão.
3. Leve ao forno a 100 graus. Coloque numa forma com papel manteiga ao fundo para não grudar, deixa-se a tampa com uma fresta para que aqueça bem pouco.
4. Fique observando para não deixar queimar, e apague o fogo assim que ver que está pronto, sem tirar do forno, até esfriar.

Pode também usar a receita da Bia, que é ótima:

Para cada medida de clara, duas medidas de açúcar. Misturar tudo, levar ao fogo em banho maria. Na hora que começar a ficar opaca a mistura e a água começar a ferver, retire do fogo e bata na batedeira até o ponto de suspiro.

Assar.

A Bia diz que quando quer fazer para torta de morangos, faz discos maiores.

Ingredientes para o Creme

Creme de leite fresco - 300 gramas

Mascarpone - 250 gramas

Açúcar - 70 gramas

Pasta de pistache - 40 gramas

5. Esconda o primeiro disco de merengue com creme de chantilly usando uma espátula.

7. Coloque mais um pouco de creme no segundo disco de merengue, da mesma maneira que o primeiro.

8. Oculte bordas de forma suave.

9. Passe nas raspas de chocolate.

10. Cubra toda a superfície.

11. Salpique raspas de chocolate sobre a superfície e mantenha a calma, para não comer imediatamente.

12. A mousse de chocolates escuro pode substituir o creme mascarpone.

Modo de preparo do Pistache

1. Prepare merengues redondas.

2. Anexar um chantilly firme com açúcar de confeiteiro.

3. Misture o mascarpone ao chantilly.

4. Em seguida, adicione o praliné ou a pasta de pistache e leve à geladeira para ficar um pouco firme.