

CUPOLA GELATA CON MERINGHE

Ingredienti per 6 persone:

- 400g di fragole,
- 1/2 litro di panna,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 20 g di zucchero,
- 200 di zucchero a velo,
- 3 cucchiaini di liquore,
- 1 albume.

Mondate le fragole e sciacquatele nel vino bianco; tenetene da parte una dozzina.

Tagliate le rimanenti a pezzetti e cospargetele con zucchero e liquore e lasciatele in frigo 2 ore.

Montate a neve l'albume incorporandovi 120 g di zucchero a velo e lavorate con un frullino sino a ottenere un composto sodo che vi consentirà di preparare le meringhe; distribuitelo con una tasca a mucchietti su una piastra e infornate per circa due ore a 50°.

Montate la panna con 80 g di zucchero a velo e incorporatevi una decina di meringhe sbriciolate.

Unite le fragole sgocciolate. Foderate uno stampo con fogli di alluminio, riempitelo con il composto, poi livellatelo.

Coprite con un foglio di alluminio e passate in freezer per tre ore.

Sformate la cupola sopra un piatto di portata, guarnitela con le fragole intere e le meringhe tenute da parte e servite in tavola.