Ricetta Vacherin

Ingredienti per la meringa:

- 220 g di zucchero a velo vanigliato
- 150 g di zucchero semolato
- 6 albumi
- Un pizzico di sale

Per la farcitura:

- 300 g di panna fresca
- 80 g di zucchero a velo vanigliato
- 3 albumi
- 1 cucchiaino di scorza di arancia biologica grattugiata

Procedimento:

1. Iniziate montando 6 albumi con un pizzico di sale fino a renderli spumosi.
2. Aggiungete lo zucchero semolato a pioggia e continuate a montare per circa 5 minuti.
3. Unite 200 g di zucchero a velo e lavorate il composto fino a ottenere una meringa ben soda.
4. Preriscaldate il forno a 100°C, foderate una placca con carta da forno e, usando una tasca da pasticcere, formate 8 dischi di meringa di circa 8 cm di diametro.
5. Spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto e cuocete per 1 ora e mezza/due ore, lasciando lo sportello del forno socchiuso di tanto in tanto per far uscire l'umidità.
6. Lasciate raffreddare le meringhe su una gratella.
7. Preparate la farcitura: montate 3 albumi con metà dello zucchero. In un'altra ciotola montate la panna con lo zucchero rimasto e la scorza d'arancia. Amalgamate con delicatezza.
8. Ritagliate delle strisce di cartoncino alte 8-10 cm, da fissare attorno ai dischi di meringa.
9. Disponete 4 meringhe su un vassoio metallico, avvolgetele con il cartoncino, farcite con la crema alla panna e coprite con le altre 4 meringhe.
10. Sigillate ogni tortina con pellicola e lasciate riposare in freezer per almeno 6 ore.
11. Togliete dal congelatore poco prima di servire e gustate il vostro Vacherin glacé fatto in casa.