



## Torta meringata al cioccolato



Zucchero semolato



Difficoltà media



15 minuti

### Ingredienti per una Torta meringata ala cioccolato da 22 cm

- 2 dischi Meringa diametro cm. 22
- 300 g Crema pasticcera al cioccolato
- 400 g Panna montata

#### Per la decorazione

- 500 g Panna montata zuccherata
- 50 g Zucchero semolato
- 150 g Granella di meringa
- 4 Lamponi

### Procedimento



1. Prendete un disco di meringa e adagiatelo sopra un vassoio, quindi create un bordo con una fascia da pasticceria alluminata.  
A parte preparare la salsa al cioccolato ed aggiungetela alla crema pasticcera.



2. Montate la panna ed aggiungetela delicatamente alla crema al cioccolato.



3. Farcite la torta con il composto ottenuto.



4. Ricoprite con l'altro disco di meringa, avendo l'avvertenza di tenere la parte più piana verso l'alto. Questa accortezza vi farà usare meno panna nella fase della decorazione.



5. Fate congelare e nel frattempo montate la panna con lo zucchero. Togliete la torta dal congelatore, rimuovete la fascia di cartone e decorate con la panna montata zuccherata, la granella di meringa ed i lamponi.