

Torta meringata al cioccolato

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà media

15 minuti

Ingredienti per una Torta meringata al 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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED