

Dolce alla meringa e rabarbaro

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Imburrare e cospargere di farina una cornice da pasticceria (27 x 18 cm) e posizionarla su una teglia ricoperta con carta da forno.

2 Pasta:

Mettere la farina in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per circa un'ora.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

Ingredienti:

Cornice da pasticceria:

Pasta:

200 g di farina
100 g di burro freddo
60 g di zucchero
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di sale
0.25 c. da tè di cardamomo
di Finesse Scorza d'arancia
grattugiata Dr. Oetker

Ripieno:

300 g di rabarbaro
150 g di formaggio fresco
250 g di ricotta
1 tuorlo d'uovo
40 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato
Bourbon Dr. Oetker
0.25 c. da tè di zenzero
0.25 c. da tè di cannella in
polvere
di Lievito Dr. Oetker
di Finesse Scorza d'arancia
grattugiata Dr. Oetker
150 g di panna

Meringa:

2 chiare d'uovo
30 g di zucchero
di zucchero

3 Ripieno:

Tagliare il rabarbaro a pezzetti lunghi 3 cm. Mescolare il formaggio fresco, la ricotta, il tuorlo d'uovo, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le spezie, il lievito e Finesse. Montare la panna ben ferma e aggiungerla alla crema. Disporre l'impasto nello stampo e stenderlo. Formare un bordo e bucherellare più volte la base dell'impasto con una forchetta. Distribuire il ripieno sull'impasto e disporvi sopra il rabarbaro.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 45 minuti.

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 45 Minuti

4 Meringa:

Montare a neve le chiare d'uovo. Incorporare lentamente $\frac{1}{3}$ dello zucchero. Infine aggiungere con attenzione il resto. Distribuire la meringa sulla torta e formare delle onde con una spatola. Cospargere di zucchero.

Cuocere sul ripiano superiore per ca. 5-10 minuti finché la meringa si dora.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte superiore

Tempo di cottura: circa 5 - 10 Minuti