


Meringhe con mousse al cioccolato

4 pezzi

 facile Fino a 30 Min.**Ingredienti:****Meringhe:**

1 bustina Perfect Meringues Dr. Oetker
75 ml d'acqua
2 c. da tavola di Salsa Dessert Cioccolato Dr. Oetker

Ripieno:

1 busta di Mousse al cioccolato Dr. Oetker
125 ml di latte
1 dl di panna

Decorazione:

bastoncini di mandorle
foglie di menta
di frutti di bosco

Preparazione:

Disegnare su un foglio di carta da forno dei cerchi di Ø 8-10 cm ca., poi disporre la carta sulla teglia con il disegno verso il basso.

Meringhe:

Montare Perfect Meringues fino a ottenere un composto spumoso seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere la salsa al cioccolato e mescolare brevemente per ottenere un effetto marmorizzato. Stendere il composto di meringa sulla teglia dividendolo in quattro porzioni uguali. Formare un incavo in ogni meringa con il retro di un cucchiaio e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 60 minuti.

Forno tradizionale: 120 °C**Aria calda: 100 °C****Tempo di cottura: 60 Minuti**

Lasciar raffreddare le meringhe su una griglia.

Ripieno:

Preparare la mousse al cioccolato seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versarla in una terrina e metterla in frigorifero per almeno 60 minuti.



Dr. Oetker AG/SA

Decorazione:

Far dorare i bastoncini di mandorle in una padella. Distribuire la mousse al cioccolato nelle meringhe con un cucchiaino (ca. 2 c. da t. per meringa) e decorare con bastoncini di mandorle, frutti di bosco freschi e foglie di menta.

