



Torta alla panna con mirtilli e fragole

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 3 uova grandi bio
- 180 zucchero semolato
- 25 Maizena®
- 10 aceto di mele
- 250 panna fresca
- 200 fragole
- 200 mirtilli freschi
- 40 zucchero a velo*

Preparazione:

Montate gli albumi a neve. Appena cominciano a montare, aggiungete a poco a poco lo zucchero, poi la Maizena®, e infine l'aceto. Lavorate gli albumi fino a quando non saranno ben fermi.

Rivestite una teglia con carta da forno e formate, con l'aiuto di un sac à poche, la base della torta e i bordi che dovranno contenere la panna. Mettete in forno ventilato a 110 °C per 2 ore circa. Fate raffreddare e condite solo poco prima di servire.

Montate la panna ben fredda in una ciotola di metallo, anche essa ben fredda, con 20 g di zucchero a velo. Versate la panna nella meringa e guarnitela con le fragole e i mirtilli. Spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto.

Ricetta di Stefania Olivieri

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**