MERINGATA SUPERCHIC

Ingredienti:

200 gr. meringhe
80 gr. cioccolato fondente a scaglie o gocce
4 dl. panna Hoplà (oppure 400 dl di panna fresca)
2 cucchiai di kirsch
100 gr.zucchero semolato (se si adopera panna fresca)
150 gr. lamponi (facoltativo)
zucchero a velo (facoltativo)

Tortiera

Stampo sganciabile di diametro inferiore cm. 22 rivestito con carta alluminio o pellicola.

Pesare 180 gr. di meringhe e tagliarle a pezzetti.
Montare la panna, facendo uso di fruste elettriche. Aggiungervi prima lo zucchero (se si adopera la panna fresca) e poi il kirsch. Mettere in frigo 2 cucchiai colmi di questo composto. Aggiungere al resto del composto le meringhe a pezzetti e il cioccolato a pezzetti.
Porre il composto nella tortiera. Mettere la tortiera la in congelatore per almeno 5 ore. Sformare la torta. Usando la panna rimasta attaccare le meringhe, tenute da parte, ai bordi della torta. Quindi **rimettete la torta in freezer fino al momento di servire**. Prima di servire porre gli eventuali lamponi sulla torta e, se si vuole, spolverizzarla con zucchero a velo.