

**Torta di meringa ai datteri - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Calorie 540 -
Cottura Al forno**

Categoria : Dolce

Pubblicato da [G.P.](#) in 22/11/2010

Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Calorie 540 - Cottura Al forno - Torta di meringa ai datteri -

Torta di meringa ai datteri



Ingredienti

- >Cioccolato bianco 180 gr
- >Cioccolato fondente 160 gr
- >Datteri secchi 250 gr
- >Mandorle dolci 160 gr
- >Sale
- >Albume 4 numero
- >Zucchero 80 gr
- >Noci pecan 80 gr

Preparazione

160 g di cioccolato fondente

180 g di cioccolato bianco

250 g di datteri secchi snocciolati

160 g di mandorle

80 g di noci pecan

4 albumi

80 g di zucchero

sale

1) Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e 160 g di quello bianco, le mandorle, le noci pecan e i datteri;

mescolate tutto insieme.

2) Raccogliete gli albumi in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e iniziate a montarli con la frusta elettrica;

appena incominciano a diventare spumosi, aggiungete lo zucchero, un cucchiaino alla volta, continuando a montarli;

proseguite fino a ottenere una meringa densa e lucida; incorporatevi il trito di frutta secca e cioccolato amalgamandolo

con delicatezza.

3) Rivestite con carta da forno uno stampo del diametro di 20 cm, versatevi il composto preparato e cuocetelo in forno

a 180° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare la torta nello stampo, sformatela con delicatezza e decoratela con

riccioli di cioccolato bianco.