

TRONCHETTO DI NATALE

al limone, cocco e meringa



Preparazione : 45 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** Poche à douille, chalumeau (optionnel)

Ingredienti : 4 PERSONE

- IL LEMON CURD AL COCCO - il succo di 3 limoni - la scorza di un limone - 160 g di zucchero semolato
 - 3 uova - 100 g di burro morbido - 30 g di farina di nocce di cocco - LA MERINGA - 4 albumi - 120 g di zucchero a velo
 - IL BISCOTTO - 3 uova - 40 g di zucchero - 20 g di Maizena® - 20 g di farina
-

LEMON CURD AL COCCO

1. Mettere tutti gli ingredienti (tranne il cocco e il burro) nella bacinella e avviare il programma EXPERT, 10 minuti/velocità 3/ 95°C.
2. Dopo un minuto, aggiungere il burro tagliato a pezzi e farlo fondere.
3. Versare la crema in una terrina, aggiungere la farina di cocco, mescolare e lasciar raffreddare la crema 1 ora in frigo.

IL BISCOTTO

1. Lavare la bacinella.
2. Preriscaldare il forno a 180°C.
3. Mettere la frusta per albumi nella bacinella.
4. Versare gli albumi e cominciare a sbattere avviando il programma EXPERT, 5 minuti/velocità 5/0°

5. Aggiungere lo zucchero riavviando il programma EXPERT 30 secondi/velocità 3/0°
6. Versare i tuorli e riavviare il programma EXPERT, 30 secondi/velocità 3/0°
7. Aggiungere la farina e la maizena e riavviare il programma EXPERT, 30 secondi/velocità 3/0°
8. Mettere un foglio di carta da forno sulla leccarda del forno e versare la preparazione in modo omogeneo su 1 cm di spessore. Mettere in forno per 8 minuti e lasciar raffreddare bene.
9. Togliere il biscotto e arrotolarlo in un canovaccio pulito. Lasciarlo raffreddare prima di utilizzarlo.
10. Stenderlo e spalmare la crema al limone con una spatola.
11. Arrotolare il biscotto aiutandovi con un canovaccio.

LA MERINGA

1. Lavare la bacinella e versare gli albumi e lo zucchero.
2. Togliere il tappo.
3. Avviare il programma ALBUMI
4. Preparare il tronchetto. Spalmare la crema al limone sul biscotto e arrotolarlo delicatamente. Versare la meringa in una tasca con una bocchetta a stella e posare la meringa su tutto il tronchetto. Con un cannello caramellizzatore fate dorare la meringa per alcuni minuti. Se non avete un cannello, mettere il tronchetto in forno per 3 minuti sotto il grill fino a che la meringa non sia dorata (attenzione che non si bruci).
5. Mettere in frigo almeno 2 ore prima di servire.