# I pistacchi di lampone

#### Ingredienti

Per circa 6 persone

|  |  |
| --- | --- |
| **Pour la meringue**4 bancs d’œufs200 g de sucre blanc1 zeste de citron2 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre600 à 800 g de framboises lavées et séchées | **Pour la crème**Une brique de 20 cL de crème fraiche liquide très froide (pour la monter en chantilly)3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc2 cuillères à soupe de sucre en poudre2 grosses cuillères à soupe de pâte de pistache |

#### Preparazione

La meringa

1. Preriscalda il forno a 120 ° C.
2. Montare gli albumi di uova nella neve,
3. Nel frattempo, grattugia la scorza di limone. Non appena i bianchi sono montati, aggiungi la scorza di limone e lo zucchero a poco a poco. Continua a sbattere i bianchi per 5 minuti.
4. Dividi i bianchi in due cerchi di pasticceria, posizionati su una teglia coperta di carta da forno. Metti un po 'più di materiale sui bordi del cerchio. Abbassare la temperatura del forno a 100 ° C e cuocere per 2:30. È bello fare questo passo il giorno prima e lasciare che la meringa finisca la cottura, il forno spento, durante la notte.

La crema

1. Montare la panna montata fresca e aggiungere i due cucchiai di zucchero.
2. Aggiungi la pasta di pistacchio mescolata con il formaggio cottage (la miscela deve essere omogenea).

Assemblaggio

1. Togli la meringa dai cerchi.
2. Lavare uno dei cerchi e raddoppiare con una striscia di plastica da forno.
3. In questo cerchio, metti uno dei record di meringa. Coprire con metà della crema.
4. Posizionare i lamponi sulla crema, devono essere stretti e occupare l'intero disco su uno spessore. Aggiungi un po 'di panna per levigare la superficie.
5. Posizionare sul secondo disco di meringa, capovolto (per avere il lato liscio in cima).
6. Quindi distribuire il resto della crema, liscio e disporre il resto dei lamponi su di esso.
7. Lasciare riposare per 2 ore nel congelatore, quindi tenere in frigo.