

MERENGA

Una recepta de “Ruscalleda a la carta”

100 g de clares d'ou frescos (a temperatura ambient) + 40 g de sucre

L'almívar: 160 g de sucre + 40 g d'aigua mineral

1—Munteu els 100 g de clares utilitzant un aparell elèctric de varetes. Quan comencin a muntar-se lleugerament afegiu-hi els 40 g de sucre i continueu muntant fins que quedi ben ferm.

2—Al mateix temps que comenceu a muntar les clares prepareu l'almívar : poseu els 160 g de sucre amb els 40 g d'aigua en un cassó i feu arrencar el bull fins que assoleixi els 120°C (aquest punt de xarop s'anomena “bola fluixa”)

3—Sense parar de muntar les clares, aneu-hi tirant el xarop calent a 120° , “a fil fi”, fins quedi ben unit, les clares i l'almívar.

4—Continueu muntant fins que la temperatura de la merenga hagi baixat (ho podeu comprovar posant les mans per fora a l'atuell: no us ha de cremar, ha de ser només tebi. Reserveu la merenga a dins d'una mànega pastissera.

...Les podeu consumir directament, creant merengues grosses o petites, al vostre gust.

...Si preferiu menjar-les amb una “lleugera crosta daurada”, poseu-les només uns segons a sota la influència d'un gratinador roent.

...O si voleu aconseguir “merengues seques” (a Sant Pol en diem “petons”) formeu les megengues a la mida que vulgueu i poseu-les al forn a 90° durant 1 hora.