



# FETTE DI CARDINALE CON THERMOMIX



## QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Lega il liquido, gli strati della torta rimangono asciutti e freschi più a lungo



25



semplicement

## Suggerimenti

Garnire con menta fresca e frutti di bosco.

## INGREDIENTI PER 12

### PER LA MERINGA

6 Bianco dell'uovo

170 g Zucchero

### PER IL COMPOSTO DI SPUGNA

5 Tuorlo d'uovo

2 Bianco dell'uovo

Sale

60 g Zucchero

2 Rum

2 Aqua

60 g Farina

0.5 Lievito

### PER LA CREMA DI CAFFÈ

250 g QimiQ Classic Vaniglia,

1 Zucchero

1 Rum

1 Caffè solubile

200 g

## PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 160 °C (aria calda).
2. Per l'impasto della meringa: inserire l'accessorio della frusta. Sbattere gli albumi con lo zucchero per circa 10 minuti/livello 3.5 a neve ferma. Riempire il composto in una sacca da pasticciere con una bocchetta grande (1 cm).
3. Per l'impasto della spugna: inserire l'accessorio della frusta. Montare gli albumi per 10 minuti/37 °C/livello 3, omettendo il misurino. Aggiungere il sale e aggiungere gradualmente lo zucchero. Non appena gli albumi montati sono sodi, aggiungere i tuorli uno alla volta e sbattere per altri 10 minuti. Aggiungere la miscela di rum e acqua e impostare a velocità 1. Mescolare la farina con il lievito e aggiungere a cucchiaiate. Versare il composto di spugna in una sacca da pasticciere con una bocchetta grande (1 cm). Tradotto con [www.DeepL.com/Translator](http://www.DeepL.com/Translator) (versione gratuita)
4. Tre strisce di miscela di meringa su ciascuno dei due fogli di carta da forno (ciascuno 15 x 40 cm), a 1,5 cm di distanza l'una dall'altra. Riempire lo spazio in mezzo con il composto di spugna.
5. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 15-20 minuti (gli albumi devono essere ancora bianchi). Spegnerne il forno e lasciare la base di spugna meringata all'interno per circa 5-10 minuti con la ventola dell'aria in funzione. Girare la base raffreddata e rimuovere la carta da forno.
6. Per la crema di caffè: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Aggiungere la panna montata e montare a velocità 3 mentre si guarda (ci vogliono circa 30 secondi). Rimuovere l'accessorio per montare e trasferire la panna montata. Aggiungere il QimiQ Classic Vanilla non raffreddato nella ciotola di miscelazione e sbattere a velocità 4 per 7 secondi fino a quando non è liscio. Mescolare lo zucchero, il rum e il caffè istantaneo in polvere per 10 sec./velocità 3. Inserire l'accessorio per la frusta. Aggiungere la panna montata per 10 sec./velocità 2.5.
7. Porre una base di meringa di spugna in una cornice da forno adatta. Spalmate la crema al caffè e coprite con la seconda

base. Raffreddare bene per almeno 4 ore.