

# Meringata

- Ingredienti:
- 500 gr. di farina
- 400 gr. di zucchero
- 200 gr. di burro
- 200 gr. di amaretti
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 5-6 cucchiaini di marsala all'uovo

## Crema pasticciera

Sbattere i 2 tuorli, 100 gr. di zucchero, 1 cucchiaino di farina, il latte, la marsala, mettere tutto a freddo nel pentolino e farlo cuocere, rimestando continuamente, a fuoco lento per 10-15 minuti.

## Pasta frolla

Mettere 2 tuorli, 200 gr. di zucchero montare in modo che siano belli schiumosi aggiungere il burro, la farina mischiata con il lievito, impastare velocemente ( la pasta non va lavorata molto, se rimane troppo dura aggiungere un po' di latte) .

## Meringa

Montare a neve ben ferma i 4 albumi delle uova, aggiungere 500 gr. di zucchero.

Imburrare la teglia, stendere la pasta, avanzandone un po' per le decorazioni, aggiungere la crema pasticcera e gli amaretti sbricciolati, per ultimo aggiungere le chiare montate a neve. Fare le decorazioni con la rimanente pasta frolla. Infornare per 45 o 50 minuti ( i primi 15-20 minuti a temperatura di 200 -210 gradi i rimanenti a 180-200 gradi.