

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 pasticciera 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.