

Ingredienti
2 uova
70 g di zucchero di canna
100 g di farina setacciata
8 g di cremortartaro
Un barattolino di gelato al pistacchio Monsù

Preparazione
In una ciotola montiamo a neve (con una frusta elettrica, o manuale, se ci riuscite) gli albumi con un pizzico di sale.
In un'altra ciotola battete lo zucchero con i tuorli e aggiungiamo poi la farina setacciata.
Uniamo i due composti dolcemente con una spatola, e aggiungiamo in fine 8 g di cremortartaro.

Versiamo il composto in uno stampo classico per torta dal diametro di 26-28 cm ed inforniamo a fuoco medio-basso per circa 20 minuti.

Quando la superficie sarà dorata sforniamo e togliamo dallo stampo (dopo aver fatto raffreddare il tutto). Poi con un ring (o coppapasta) tondo tagliamo una porzione di pan di spagna e la spacchiamo in due (al centro, per farcirla) e, lasciando la base del disco infondo al ring, aggiungiamo sopra qualche cucchiaiata di gelato al pistacchio, fino a raggiungere uno spessore di 2 o 3 cm quindi aggiungiamo il "tappo" di pan di spagna, pressiamo leggermente e poniamo in freezer per 10 minuti.

Quindi togliamo dal freezer, e lasciamo riposare qualche minuto in modo da togliere il ring senza difficoltà e liberare il nostro gettone di gelato squisito!

Il risultato è quello che vedete in foto, ma diviso in 4 spicchi per pura comodità.

Questa può essere una buona idea per una merenda super all'insegna della genuinità e della golosità.

Sfido tutti a resistere ad una merenda del genere!