Fichi e meringa al cioccolato bianco

Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Sciogli il cioccolato a bagnomaria con la panna e il latte; fai intiepidire e versa in un sifone termico. Sbatti l'albume e uniscilo al composto, chiudi il sifone, caricalo con il gas e agitalo; lascia a bagnomaria in un pentolino con acqua a circa 80° C. Sbriciola le meringhe grossolanamente sul fondo di 4 bicchieri.

Pela i fichi e tagliali a 4 spicchi dividendoli nei bicchieri. Soffia con il sifone la spuma calda direttamente nei bicchieri prima di consumare.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il dolce:**
- 4 meringhe
- 6 fichi maturi
- 60 g di cioccolato bianco
- 4 cucchiai di panna fresca

- 30 ml di latte
- 1 albume