



Torta gelato meringata (monodosi) - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Torta - meringa - gelato - dessert - merenda



Ingredienti per 2 persone:

70 gr. di burro
70 gr. di biscotti secchi
6 cucchiaini di [gelato fiordilatte](#)
2 [meringhe](#)
cioccolato fuso

Procedimento:

Mixare il burro e i biscotti fino ad avere una poltiglia. (praticamente ho fatto come per la cheesecake, anche se credo che nella torta meringata gelata, il fondo non ci sia)

Foderare (io ho usato due bicchieri) lo stampino con pellicola trasparente, che fuoriesca.

Stipare bene in fondo ad ogni stampino, metà della poltiglia e metterla in frigo. Appena è ben composta, mettere in ogni bicchiere o stampino, sopra la poltiglia, tre cucchiaini di gelato fiordilatte.

Mettere in freezer.

Togliere almeno 10 minuti prima di servire e tirando la pellicola, sformare e mettere sul piatto di portata:

Sbriciolare una meringa per ogni forma e ricoprire il gelato.

Guarnire con cioccolato fuso.

L'ho accompagnata con pochi quadrotti di [Dolce Giusy](#), appena tolti dal freezer:

[Vai alla discussione sul forum](#)