

## **Meringhe con lamponi e panna (dessert)**

### **Ingredienti**

2 confezioni di lamponi congelati da 300 gr cadauno (non scongelati)

10 - 12 meringhe (ca. 10 gr. cad.) - 100 a 120 gr.

2 bicchieri di panna da montare senza zucchero (semplice)

### **Preparazione**

Montare la panna.

In una ciotola di vetro col bordo alto sbriciolare 2 – 3 meringhe (semplicemente con la mano) in modo che il fondo sia coperto.

Mettere uno strato di lamponi congelati sopra, coprire con la panna.

Ora un altro strato di meringhe sbriciolate e poi lamponi e panna.

Per finire le briciole di meringhe restanti. Finito!

**Mettere in frigo per due o tre ore**, i lamponi si scongelano, la panna si raffredda e le meringhe sono ancora croccanti.

**Attenzione: gli ospiti mangiano il doppio del previsto!**