



Gâteau à la Meringue

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients : 125g de sucre, 95g
4 oeufs, 3 oeufs.
225 g de crème, 170 g
2 meringues.
Coulis de framboises (environ 250g).

Préparation :

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs pour obtenir une pâte blanche.
Ajouter la crème puis les blancs d'oeufs battus en neige très ferme.
Couper en morceaux la meringue.
Mettre dans un moule à cake la préparation en alternant avec la meringue.

Laisser prendre au congélateur pendant une nuit.
Sortir 20 minutes avant de servir accompagné de coulis de framboise.