FRESENIUS MEDICAL CARE

Vacherin à la framboise

Ingrédients :

Pour la meringue

- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre

Pour la crème à la framboise

- 250 g de framboises
- 100 g de sucre glace
- 100 g de mascarpone

Pour la chantilly

- 10 cl de crème liquide très froide
- 15 g de sucre en poudre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 100 °C. Préparer la meringue. Dans un saladier, fouetter les blancs d'œufs en neige ferme au batteur électrique, puis ajouter le sucre, petit à petit, jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
2. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, dresser des petites meringues sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 3 h 30. À la fin de la cuisson, laisser les meringues refroidir dans le four éteint, porte entrouverte.
3. Préparer la crème à la framboise en mixant les framboises, le sucre glace et le mascarpone jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
4. Chemiser un moule à cake de 17 cm de long avec du film alimentaire puis verser la moitié de la crème à la framboise. Émietter la moitié des meringues par-dessus puis recouvrer avec le reste de la crème. Terminer en émiettant le reste de meringues. Laisser la glace prendre au congélateur pendant 6 heures au moins.
5. Sortir le vacherin 30 minutes avant de le déguster et préparer alors la chantilly. Fouetter la crème liquide en ajoutant le sucre dès qu'elle commence à prendre. Garnir une poche à douille cannelée de chantilly et décorer le dessus du vacherin à avec des fruits rouges.

© Fresenius Medical Care France - 12/2024

Fresenius Medical Care
Parc Médicis - 47 Avenue des Pépinières - 94260 Fresnes, France
Tél.: 01.49.84.78.00 - www.freseniusmedicalcare.fr · www.nephrocare.fr

NephroCare