

Le Nuage Blanc au petit goût de Paradis...

[Ma très chère Sha... ton gâteau est une bénédiction...](#)

300g de fromage blanc 0%

1 oeuf + 1 blanc

70g de sucre ou 7g de faux sucre [splenda](#)



20g de poudre d'amande

10g de maizena

2 pommes pink lady

1 cuillère à café d'amande amère

Mes petits choses en plus: de la cannelle, de l'extrait de vanille et un peu de fleur d'oranger...



Séparer le jaune et le mélanger au fromage blanc + sucre + maizena + poudre d'amande + l'extrait d'amande amère + cannelle + vanille + fleur d'oranger

Eplucher les pommes et les couper en fines lamelles

Battre les blancs en neige très ferme et les mélanger doucement à la préparation.

Rajouter les pommes et mettre au four pendant 40mn à 150°

MES ERREURS: un peu trop cuit et moule non adapté... Le nuage doit pouvoir cuire et gonfler tranquillement...