

Roulé de meringue crème citronnée aux framboises



Côté marché :

150 g de blancs
280 g de sucre
2 cc de maïzena
1 cc de vinaigre de framboise

Garniture :

160 g de mascarpone
100 g de ricotta
1/2 citron jaune bio (jus + zeste)
2 cs de sucre vanillé (recette ici)
200 g de framboises

Dans le robot, battez les blancs en neige, ajoutez le vinaigre de framboise. Incorporez en plusieurs fois le mélange de sucre et maïzena. Battez jusqu' à ce que la préparation soit ferme et brillante.

Versez soit sur un papier sulfurisé ou sur le flexipat (qui est vraiment très pratique), laissez cuire environ 20 mn dans le four préchauffé à 150°C puis baissez la température à 110°C et laissez encore 20/25 mn.

Sortez du four, laissez refroidir puis démoulez délicatement en mettant une feuille de papier sulfurisé sur le dessus.

Dans un bol, mélangez mascarpone et ricotta avec le sucre vanillé, le zeste et le jus d'un 1/2 citron.

Étalez la crème sur le biscuit meringué et répartissez les framboises sur le dessus.

C'est ici que commence l'étape la plus difficile, lol ! En vous servant du papier sulfurisé, roulez le biscuit meringué. Réservez au frais. Vous pouvez conserver ce roulé 2 jours au réfrigérateur.

