



Je mange rarement les pâtisseries, mon plaisir c'est de les faire pour les autres, mais ce petit cake je l'ai trouvé délicieux, les éclats de meringues sont restés craquants, à refaire,

Ingrédients :

250 g de framboises surgelées

100 g de chocolat blanc

8 petites meringues

125 g de beurre mou

125 g de sucre glace

3 oeufs

160 g de farine

1/3 de sachet de levure

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans le bol du thermomix, mettez le fouet et battez les oeufs 1 mn vitesse 3, ajoutez le sucre glace et le beurre mou, bien mélangez encore 1 mn et ajoutez ensuite la farine,

Gardez quelques framboises entières pour la décoration, cassez le chocolat blanc en grosses pépites à l'aide d'un couteau, émiettez les meringues.

Ajoutez les framboises et le chocolat à la préparation puis terminez par incorporer délicatement les éclats de meringues,

Versez dans des moules à cake individuels (j'ai mis les framboises directement dans les moules) moitié appareil moitié framboises et reste de l'appareil) si on les met en même temps la pâte devient rouge

Enfournez 25 min



Imprimer la recette