


Vacherin aux framboises

Une idée de dessert pour une grande occasion ? Une célébration ? Ce vacherin aux framboises devrait faire l'unanimité auprès de vos convives...

environ 6 - 8 personnes

 difficile

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

3 plaques de cuisson (30 x 40 cm)

papier cuisson

1 poche à douille (avec embout étoilé de 12 mm)

Pour la meringue:

4 blancs d'oeuf

1 gr. de sel

180 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

Pour la garniture:

1500 ml de glace à la framboise

250 gr. de framboises

Pour la décoration:

300 ml de crème fraîche liquide
sucre glace

- 1 Sur deux feuilles de papier cuisson, dessinez un cercle de 22 cm de diam. Posez chaque feuille sur une plaque. Préchauffez le four :

Four électrique : 150 °C

Four à chaleur tournante : 130 °C

- 2 Préparation de la meringue :

Dans un récipient, montez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel et 100 g de sucre en travaillant au batteur électrique à vitesse rapide. Ajoutez le sucre restant et travaillez pendant 4 min. supplémentaires. Incorporez le sucre vanillé.

- 3 Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez 10 grosses cuillères à soupe de meringue en forme de « gouttes ». Divisez la meringue restante en deux parts égales. Etalez chaque part de meringue dans les 2 cercles pré-dessinés sur une épaisseur d'env. 2 cm.

- 4 Placez les 3 plaques au four et faites sécher :

Position de la grille : Milieu

Si vous ne disposez que d'une seule plaque de cuisson, faites cuire les meringues en plusieurs fournées.

- 5 Sortez les meringues du four. Faites-les glisser sur une grille avec la feuille de papier cuisson et laissez refroidir.
- 6 Sortez la glace à la framboise du congélateur et laissez-la ramollir. Triez les framboises.
- 7 Posez un disque de meringue sur un plat de service. Selon votre convenance, travaillez la glace au batteur électrique quelques instants pour une texture plus crémeuse. Répartissez-la sur le disque meringué.
- 8 Superposez le second disque de meringue. Disposez les « gouttes » meringuées sur le pourtour du vacherin (veillez à laisser un petit espace entre chaque goutte) et pressez légèrement.
- 9 Superposez le second disque de meringue. Disposez les « gouttes » meringuées sur le pourtour du vacherin (veillez à laisser un petit espace entre chaque goutte) et pressez légèrement.
- 10 **Préparation du décor :**
Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme. Remplissez la poche à douille de chantilly. Comblez les espaces entre les gouttes meringuées avec la crème chantilly. Dessinez un cercle de chantilly sur le pourtour interne du vacherin, puis disposez les framboises au centre. Saupoudrez de sucre glace.
- 11 Servez aussitôt ou placez au congélateur.