DE-604

Cake Meringué aux Fruits Secs et Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	8 c à soupe
- CITRON(S)	le zeste d'1
- AMANDES HACHÉES	180g
- RAISINS SECS	50g
- ABRICOTS SÉCHÉS	8-10
- FRAMBOISES	30

Recette:

- Coupez les abricots en 2 ou 3 suivant la grosseur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un robot et intégrez-y 4 c à soupe de sucre.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes avec le zeste de citron et les 4 c à soupe restantes de sucre jusqu'à ce que les jaunes blanchissent.
- Ajoutez alors la poudre d'amandes à la spatule.
- Incorporez alors délicatement les blancs en neige sucré toujours à la spatule puis ajoutez les fruits secs.
- Chemisez de papier sulfurisé un moule à manquer. Beurrez et farinez les bords.
- Versez la pâte dans ce moule et égalisez à la spatule.
- Répartissez enfin les framboises sur celle-ci.
- Enfournez pour 45-50 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.
- Sortez du four et démoulez le bord délicatement.
- Laissez complètement refroidir avant de déposez le gâteau sur une assiette et retirez le fond de papier sulfurisé.

Remarque:

Gâteau sans farine.