

## Gâteau meringué aux Framboises

### Ingrédients:

- \* 3 oeufs
- \* 100 g de sucre
- \* 50 g de beurre
- \* 100 g de mascarpone
- \* 100 g de farine
- \* 300 g de framboises congelés

### Pour la meringue suisse :

- \* 3 blancs d'oeuf
- \* 200 g de sucre en poudre



### Préparation :

Préchauffez votre four à 170°C (th.5/6) et posez votre petit moule à Tarte (FM ) sur la plaque perforée.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez le mascarpone, la farine et le beurre fondu.

Montez les blancs en neige et incorporez les à la préparation précédente. Versez dans le moule à tarte et parsemez des framboises congelées. Enfourez environ 30 minutes.

Préparez la meringue suisse en suivant la recette du livre "Cook'in au quotidien", puis pochez la sur le gâteau avec la douille St Honoré (ou autre).

**Source :** <http://aufildemesrecettes.over-blog.com/>