

MERVEILLE DES MERVEILLES

Pour 6 - 8 personnes

Ingrédients

- 15 petites meringues ou 8 grosses
- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de crème fraîche
- 150 g de poudre d'amande
- 15 g de sucre glace
- 1 boîte de framboises au sirop

Préparation

Battre le sucre et le beurre. Y incorporer la crème fraîche et la poudre d'amandes.

Concasser les meringues.

Egoutter les framboises en conservant le sirop.

Dans un moule à cake en pyrex, mettre un lit de meringues concassées, puis un lit de la préparation précédente, une couche de framboises et ainsi de suite en finissant par des meringues.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 12 h.

On peut décorer avec de la crème fouettée, des framboises de saison ou du sucre.

Servir avec le sirop des framboises égouttées.

Isabelle