

Glace Lina

Ingrédients

400 ml de crème liquide entière
200 ml de sucre glace
2 cc de vanille liquide
3 oeufs
1 pincée de sel
100 ml de cacao sucré
des meringues

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et réserver

Fouetter la crème en chantilly

Y ajouter à l'aide de la spatule le sucre glace, la vanille et les jaunes d'oeufs

Incorporer délicatement les blancs réservés

Verser la moitié de la préparation dans le ou les moules légèrement huilés

Déposer des meringues entières ou cassées **pour moi entières c'est pour ça que les avais faites petites**

Ajouter le cacao à la préparation restante et verser sur les meringues

Mettre au congélateur quelques heures



<http://atablecheznatt.canalblog.com>