

RECETTE DU PRALIN GLACÉ

Dans un moule à CAKE

ingrédients : 3 œufs, 200 grammes de crème fraîche, Rhum ou grand Marnier, du pralin (en sachet), 200 grammes de sucre, des meringues.

Préparation :

Dans un récipient, mélanger 3 jaunes d'œuf et 200 g de sucre, battre jusqu'à ce que cela mousse.

Ajouter 200 grammes de crème fraîche battue en chantilly, mélanger.

Battre les blancs d'œuf en neige, ajouter et mélanger doucement.

Ajouter du rhum ou du grand marnier.

Confection :

Mettre un film alimentaire dans le moule (en remontant bien sur les bords)

Tapisser le fond d'une bonne couche de pralin.

Ajouter une couche de mousse

Tapisser ensuite de meringues concassées (en assez gros morceaux)

Remettre le reste de mousse

Puis tapisser à nouveau de pralin

Mettre au FREEZER

Quand c'est bien pris, démouler en sortant la préparation du moule en tenant les bords du film alimentaire.

Oter doucement le film et poser sur le plat. (Vous pouvez retourner le moule puisqu'il y a du pralin dessus et dessous).

Puis remettre au FREEZER jusqu'à consommation.

Bon dessert !