

Petits nuages de Pâques

Pour env. 25 pièces



RECETTE

2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel
60g de sucre
70g de caramels à la crème et à la Fleur de Sel, grossièrement hachés
30g de caramels à la crème et à la Fleur de Sel, finement hachés
20g de chocolat noir, par ex. Läckerli Huus Grand Cru Madagascar, grossièrement râpé
1/2 paquet de glaçage au chocolat noir, fondu

PRÉPARATION

- 1** Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel. Ajouter la moitié du sucre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Ajouter le reste de sucre petit à petit, jusqu'à ce que la masse soit fine, brillante et très ferme.
- 2** Incorporer délicatement les caramels à la crème et le chocolat aux blancs en neige. Sur une plaque chemisée de papier cuisson, dresser de petits tas (env. 2 cm de diamètre) à l'aide de deux cuillères.
- 3** Cuisson: env. 35 min au milieu du four préchauffé à 150°C. Puis laisser sécher au milieu du four éteint env. 10 min, en laissant la porte du four entrouverte avec une cuillère en bois.
- 4** Retirer du four, décorer les petits nuages de Pâques avec le glaçage et parsemer de suite avec les caramels à la crème hachés. Laisser sécher les petits nuages de Pâques.