

EXCITO OU PARFAIT AU PRALIN



Pour 8 personnes

Ingrédients :

200 g de crème fraîche

4 œufs très frais

8 c à s de sucre glace

1 paquet de sucre vanillé

3 grosses meringues

1 ½ paquet de pralin vahiné

Mélanger ensemble les jaunes d'œufs, 4 cuillères à soupe de sucre glace et le sucre vanillé.

Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème légèrement battue.

Monter les blancs en neige ferme et y ajouter le reste de sucre glace.

Mélanger délicatement avec la première préparation.

Dans un moule à cake, disposer une couche de pralin puis une couche de crème et une couche de meringues légèrement écrasées. Répéter trois fois cette opération.

Placer au congélateur pendant 6 heures.

Pour démouler, tremper un peu le moule dans l'eau chaude et disposer le gâteau sur un plat de service.

Saupoudrer le dessus du gâteau avec du pralin.