

# *La Merveille Frambuesa Pistacho*

## *Ingredientes*

Para aproximadamente 6 personas

### **Pour la meringue**

4 bancs d'œufs

200 g de sucre blanc

1 zeste de citron

2 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre

600 à 800 g de framboises lavées et séchées

### **Pour la crème**

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide très froide (pour la monter en chantilly)

3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 grosses cuillères à soupe de pâte de pistache

## *Preparación*

el merengue

1. Precalienta el horno a 120°C.
2. Batir las claras a punto de nieve,
3. Mientras tanto, ralla la ralladura de limón. Una vez montadas las claras añadimos poco a poco la ralladura de limón y el azúcar. Continuar batiendo las claras durante 5 minutos.
4. Dividir las claras en dos círculos de masa, colocados en una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Agrega un poco más de material a los bordes del círculo. Reducir la temperatura del horno a 100°C y cocinar durante 2h30. Es bueno hacer este paso el día anterior y dejar que el merengue termine de cocinarse con el horno apagado durante la noche.

la crema

1. Montar la crème fraîche con la nata montada y añadir las dos cucharadas de azúcar.
2. Añade la pasta de pistacho mezclada con el queso blanco (la mezcla debe quedar homogénea).

Asamblea

1. Retire el merengue de los círculos.
2. Lavar uno de los círculos y forrarlo con una tira de plástico de repostería.
3. En este círculo coloca uno de los discos de merengue. Cubrir con la mitad de la nata.
4. Disponer las frambuesas sobre la nata, deben quedar apretadas y ocupar todo el disco en un espesor. Añade un poco de nata para alisar la superficie.
5. Coloca el segundo disco de merengue encima, boca abajo (para que quede el lado liso arriba).
6. Luego repartir el resto de la nata, alisar y colocar encima el resto de las frambuesas.
7. Dejar reposar 2 horas en el congelador y luego guardar en el frigorífico.