Bûche meringue

Ingrédients :

**4 blancs d’œufs vieillis**

**200 g de sucre fin**

**2 c. à s. de vinaigre d’alcool blanc**

**30 g de pistaches hachées grossièrement**

**50 g d’amandes entières avec la peau**

**1 brique de 33.5 cl de crème à la mascarpone (Elle et Vire)**

**3 c. à s. de sucre**

**400 g de framboises fraîches**

Préchauffez le four à 180° C. Posez le Flexipan plat sur la grille aluminium.

Dans le bol de votre batteur, versez les 4 blancs, montez-les en neige ferme avec le fouet. (L’idéal c’est dans un Kitchenaid ou Kenwood). Rajoutez le sucre et continuez de fouetter la masse. Versez la dans le Flexipan et étalez la meringue avec la spatule coudée. Parsemez le dessus de pistaches concassées et d’amandes hachées.

Enfournez pour 15 min, elle doit être un peu bronzée. Laissez-la reposer 5 à 6 min au four éteint, porte entrouverte pendant 5 à 6 min. Retournez la meringue sur la silpat. Montez la crème mascarpone en chantilly en ajoutant le sucre. Etalez cette chantilly, parsemez de framboises. Roulez le gâteau à l’aide de la silpat ; décorez le dessus de framboises.

Mettez-la au frais avant de servir. Coupez-la à l’aide du ciseau.

Et bonne dégustation !!!