



Gâteau des anges avec mousse à l'érable

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [FÊTE DES MÈRES](#) - [FÊTE DES PÈRES](#) - [PÂQUES](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 ½ tasse de sirop d'érable
- 2 blancs d'œufs
- Un gâteau des anges

Préparation

1. Faire chauffer le sirop dans un petit chaudron jusqu'à 238 F (ou soft ball sur le thermomètre à bonbon).
2. Lorsque le sirop est tout près d'atteindre le degré voulu, monter les blancs d'œufs en neige dans un grand bol.
3. Verser lentement et en petite quantité le sirop d'érable sur les blancs d'œufs en brassant continuellement avec le malaxeur à vitesse moyenne à fort. Fouetter jusqu'à ce que la mousse soit moyennement ferme.
4. Laisser tiédir et étendre sur le gâteau des anges.
5. Décorer au choix avec des petits fruits ou des flocons d'érable.