

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8-12 portions



Gâteau des anges avec mousse à l'érable

Ingrédients :

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

Marche à suivre :

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 utilisant le malaxeur. Bien brasser 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.