



MATTERHORN À LA CRÈME MERINGUÉE

Préparation: 10 minutes

Ingrédients

- 24 Matterhorn de Kambly
- 1 blanc d'œuf
- 60 g de sucre
- selon votre envie: arôme de noix de coco, rhum ou arôme d'amande

Préparation

1. Au bain-marie, monter en neige le blanc d'œuf et le sucre au batteur électrique pour obtenir une consistance ferme, mais encore crémeuse. Ajouter en remuant quelques gouttes d'arôme de noix de coco ou d'un autre arôme selon votre envie.
2. Remplir la poche à douille de cette masse. La dresser sur une moitié des Matterhorn de Kambly, déposer l'autre moitié des Matterhorn par dessus.

Veronika Studer pour
Kambly

