

Cakes longs lemon curd meringue italienne

Ingrédients

pâte

1 yaourt nature **garder le pot comme mesure**

4 oeufs

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

2 pots de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3/4 de pot d'huile

garniture

lemon curd express

meringue italienne

2 blancs d'oeufs

120 gr de sucre

33 ml d'eau

Préparation des cakes

Mélanger les ingrédients un à un dans l'ordre cité dans la liste

Répartir dans les empreintes

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn

Laisser refroidir et démouler sur une grille

Préparation de la meringue

Mettre dans une casserole le sucre et l'eau pour faire un sirop

Commencer à battre à vitesse moyenne les blancs en augmentant

Quand le sirop atteint 117 degrés le verser tout doucement sur les blancs tout en continuant de battre

Laisser battre jusqu'à tiédissement

Montage

Creuser à l'aide d'une petite cuillère le centre des cakes

A l'aide d'une poche à douille garnir les cavités de lemon curd

Déco

Dresser à l'aide d'une poche à douille le dessus des cakes Perso j'ai utilisé la douille St Honoré

Un coup de chalumeau et le tour est joué

Réserver au frais jusqu'au moment de servir

