

Le joli dessert de la Panthère Rose

La panthère rose a une recette secrète pour préparer un dessert tout simple qui lui ressemble... Tout doux, tout rose, gonflé et très élégant! Une mousse onctueuse à placer dans de petits verres transparents pour bien profiter de sa couleur, et à déguster tranquillement, à la petite cuillère!

Ingrédients :

Un tube de 170 g de lait concentré sucré

Deux œufs

Deux poignées de framboises, fraîches ou surgelées

Matériels :

Deux saladiers

Un batteur électrique

6 verres transparents

Ce dessert délicieux demande peu d'ingrédients et se prépare très vite, mais il lui faut du calme et de la délicatesse pour être réussi ! Demande à tes parents de te montrer le bon geste pour mélanger les blancs d'œufs, c'est un tour de main qui te servira pour d'autres recettes, comme celle de la mousse au chocolat...

Vide entièrement le tube de lait concentré dans un saladier, et place ce saladier au congélateur: il faut que le lait concentré devienne très froid pour pouvoir ensuite le battre en mousse!

Pendant ce temps, sépare les blancs d'œufs de jaunes, et bats les blancs en neige.

Quand le lait concentré a bien refroidi, bats-le à son tour, jusqu'à ce qu'il monte comme une chantilly. Ajoute-y très doucement les blancs en neige, cuillerée par cuillerée, et tourne en soulevant doucement la préparation pour ne pas les écraser.

Coupe les framboises en petits morceaux, ajoute-les et mélange très délicatement, pour que la crème prenne une belle couleur rose.

Place cette crème dans les petits verres, et laisse-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Tu peux chanter la musique de la panthère rose en apportant ton dessert à table, pour encore plus d'effet !

Use of this site signifies your agreement to the terms of use. TM & © 2008 Boomerang. A time Warner Company. All rights reserved.

Boomerangtv.fr is part of the Turner Sports and Entertainment Digital network