

Bienvenue chez Christhummm

~~ Vacherin ~~

*Délicieusement
Simple à réaliser !*



- 75 cl de crème entière liquide bien fraîche
 - 1 sachet et demi de cremfix ou chantifix
 - 150 grs de sucre glace tamisé
 - 150 grs de coulis de fruits rouges (+ un peu pour la déco)
 - une pointe de colorant rouge (facultatif)
 - quelques gouttes d'extrait de vanille liquide
 - 4 grosses meringues (ou 8 à 10 petites)
- Battez la crème avec le sucre et le cremfix jusqu'à l'obtention d'une chantilly ferme
 - Divisez la crème en deux parts égales dans deux saladiers.
 - Dans l'un ajoutez quelques gouttes d'extrait de vanille liquide et dans l'autre ajoutez le coulis et la pointe de colorant
 - Ecrasez grossièrement les meringues
 - Garnissez un moule à cake ou un moule à manqué de papier sulfurisé. Versez un peu de crème vanille dans le fond du moule puis répartissez les morceaux de meringues sur la surface de la crème
 - Versez ensuite la crème à la fraise
 - Puis versez le reste de crème vanille
 - Lissez sans trop mélanger
 - Placez le moule dans le congélateur pendant au moins 4 heures
 - Démoulez et décorez selon vos goûts