

Tartes meringuées au caramel

Donne 12 portions

Ingrédients

Mousse au chocolat

1 paquet (4 portions) de pouding instantané sans gras/sans sucre au chocolat

1 tasse de lait 1 % ou écrémé, froid

Contenant de 8 oz de garniture fouettée sans gras

Tartes meringuées au caramel

2 gros blancs d'oeufs, à température ambiante

¼ c. à thé de crème de tartre

½ tasse de sucre

2 c. à soupe de Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel

¼ tasse de morceaux de caramel

Dans le Mélangeur rapide, mélanger le pouding et le lait jusqu'à ce que le tout soit épais. Verser le mélange de pouding dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L et incorporer la garniture fouettée à l'aide d'une Spatule en silicone. Couvrir et mettre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 275° F/135° C. Dans un Bol étonnant de 6 tasses/1,4 L à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux, environ 20 secondes. Ajouter la crème de tartre et continuer de battre les blancs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous — environ 2 minutes. Régler le malaxeur sur vitesse élevée et ajouter le sucre petit à petit en un filet lent et régulier. Ne pas ajouter tout le sucre d'un seul coup. Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant et que des pics fermes se forment, environ 3-4 minutes. À l'aide d'une Spatule en silicone, incorporer le Mélange à dessert Simple Indulgence™ au caramel jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Mettre le mélange de blancs d'oeufs dans le Presse-décor avec l'embout en rosette. Presser le mélange de blancs d'oeufs sur une tôle à biscuits en décrivant un mouvement circulaire, en zigzags, pour former une tarte de 3–4 po de diamètre. Les espacer d'environ 1 po. Cuire au four 1 heure jusqu'à ce que les meringues commencent à se fendiller. Arrêter le four et laisser les meringues reposer au four pendant environ 30-45 minutes jusqu'à ce qu'elle soient bien sèches.

Mettre la mousse au chocolat dans le Presse-décor avec l'embout en rosette, et décorer le dessus des tartes meringuées au caramel. Saupoudrer de morceaux de caramel.