



**1. Pour la dacquoise :**

Allumez votre four sur 180°C. Tapissez votre plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Fouettez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule à la fin.

Tamisez ensemble les amandes et le sucre glace au-dessus des blancs et mélangez en soulevant délicatement avec une spatule souple.

Posez un cercle de 22 cm de diamètre sur le côté gauche de la plaque et étalez la moitié de la préparation à l'intérieur. Lissez bien avec une spatule. Reprenez le même cercle, posez-le à droite du premier disque et étalez le reste de la préparation à l'intérieur. Lissez à nouveau.

Enfournez pour 20 mn environ. Laissez tiédir 10 mn à la sortie du four et décollez doucement le papier sulfurisé des deux biscuits. Réservez.

**2. Mélangez au fouet le mascarpone avec le sucre glace et le sirop de rose.**

**3. Quand les biscuits sont froids, étalez le mascarpone sur un disque, posez l'autre par-dessus puis répartissez les fruits sur le dessus et saupoudrez de sucre glace. Vous pouvez également disposer les fruits sur le mascarpone, sous le deuxième disque, choisissez la présentation que vous préférez.**



Respectez la taille du cercle. Si vous n'en avez pas de cette taille, adaptez les quantités en fonction de ce que vous avez...

Pour obtenir des blancs parfaits, vous pouvez les séparer des jaunes 2 à 3 jours avant et les conserver au réfrigérateur.

**Ingrédients pour 6 pers. :**

Vous aurez besoin d'un cercle de 22 cm et d'une spatule

**Pour la dacquoise :**

40 g de sucre semoule  
4 blancs d'œufs  
120 g d'amandes en poudre (ou de noisettes ou un mélange des deux)  
100 g de sucre glace

**Pour la version aux fruits rouges et à la rose :**

250 g de mascarpone  
60 g de sucre glace  
3 c. à soupe de sirop de rose  
250 g de fraises  
200 g de framboises  
200 g de mûres  
100 g de myrtilles

*Variantes :*

Si vous ne trouvez pas de sirop de rose, ce n'est pas très grave, la dacquoise sera toujours très bonne...

Les quantités vous permettront de faire deux disques de pâtes assez fins. Si vous préférez avoir des biscuits plus épais, n'hésitez pas à doubler les quantités.

Mettez les fruits rouges de votre choix : cela peut-être uniquement des framboises ou des fraises.

Vous pouvez mélanger d'autres fruits secs en poudre (noix, noix de pécan, pistaches) mais gardez une base d'amandes ou de noisettes pour au moins 50 %. Par exemple 60 g d'amandes en poudre et 60 g de pistaches.

Vous pouvez saupoudrer la dacquoise de pistaches grossièrement concassées ou de graines de courges caramélisées. Si vous voulez les faire vous-même, c'est facile : faites d'abord torréfier au four à 150°C,

125 g de graines de courge étalées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Puis mettez les graines dans une poêle avec 125 g de sucre et 125 g d'eau et faites chauffer en remuant avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Débarrassez sur une feuille de papier sulfurisé et une fois refroidies, cassez à la main pour séparer les graines.

