



Pour 12 personnes

6 oeufs, séparés

1 pincée de sel

1 tasse (200 g) de sucre

1 c. à café de vanille

1 c. à café de levure chimique (poudre à pâte)

1 tasse (150 g) de farine

Pour imbiber :

400 g de lait concentré sucré (type Eagle Brand ou Nestlé)

400 g de lait concentré non sucre (Type Carnation ou Gloria)

400 g de crème 15 %

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs

3 c. à soupe de sucre

Cannelle en poudre pour saupoudrer

À préparer la veille :

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Beurrer et fariner un moule rectangulaire de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm). Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, mettre les blancs d'œufs et la pincée de sel et battre jusqu'à ce que les blancs fassent des pics mous.

Ajouter le sucre graduellement ainsi que la vanille.

Ajouter les jaunes d'œufs et continuer de battre.

Incorporer la levure et la farine, un peu à la fois, avec une spatule, pour ne pas casser les blancs.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 30 minutes, Vérifier la cuisson en insérant un cure-dent à plusieurs endroits. Il doit ressortir propre.

Pendant la cuisson, mélanger dans un grand pichet, le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré et la crème 15 %.

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.

Avec un couteau ou une fourchette, faire des trous sur toute la surface du gâteau.

Verser le mélange de laits dessus.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

Préparer la meringue :

dans le bol du batteur sur socle, battre les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Étendre la meringue sur le gâteau puis saupoudrer de cannelle.

Couper en parts et servir.