

MOUSSE DE FRUITS ROUGES A ETAGES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 kg de fromage blanc

100 g de sucre en poudre

600 g de fruits rouges surgelés

Fruits rouges frais

Mélanger le sucre et le fromage blanc dans un grand saladier. Ajuster la proportion de sucre si besoin.

Mixer les fruits rouges puis les ajouter à 500 g de fromage blanc sucré.

Verser environ un 1/3 de ce mélange au fond des verrines.

Ajouter 250 g de fromage blanc sucré restant au mélange fromage blanc/fruits rouges.

Verser la moitié de cette préparation plus claire dans les verrines.

Puis ajouter les 250 g de fromage blanc sucré restant au mélange fromage blanc/fruits rouges,

Verser le reste de la préparation dans les verrines pour terminer par la couche la plus claire.

Décorer les verrines avec des fruits frais (framboises, myrtilles, mûres).