

Trifle de fromage frais aux fruits rouges

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de fruits rouges frais ou surgelés
6 à 7 biscuits cuillères
500 g de fromage blanc
1 verre de chantilly maison vanillée
4 à 5 cuillères de sirop de fraises
1 sachet de sucre vanillé.

Réalisation:

Faire décongeler les fruits rouges dans le cas où ceux ci sont congelés.

Mélanger dans un saladier les 3/4 des fruits avec le sirop de fraises.

Dans un autre saladier, fouetter le fromage blanc avec le sachet de sucre vanillé.
Incorporer la crème chantilly et bien mélanger.

Casser les biscuits cuillères en morceaux, répartir la moitié dans 4 verres.

Couvrir avec une couche de fruits rouges au sirop, une couche de crème, puis de nouveau du biscuit, des fruits rouges et de la crème.

Décorer du reste de fruits rouges. Placer au frais au moins une heure avant de servir.