

FROMAGE BLANC AERIEN AUX FRAMBOISES ET A LA ROSE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: sans

Pour 6 verrines:

500 g de fromage blanc en faisselle à 20 ou 40 %

2 blancs d'œufs

2 càs de sirop de rose

QS de sirop d'agave ou de sucre en poudre

200 g de framboises fraîches

La veille ou le matin pour le soir, faire égoutter le fromage blanc.

Battre le fromage blanc avec le sirop de rose jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, le réserver.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement au fromage blanc parfumé.

Ajuster le sucre ou le sirop d'agave selon l'envie.

Déposer 2 cuillerées à soupe du "fromage-nuage" au fond de chaque verre avant de disposer des framboises, rajouter une couche de fromage et terminer par des framboises.

Réserver au frais pendant plusieurs heures.