

Verrines de cheese-cake

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le biscuit :

300 grammes de biscuits au beurre (ou spéculoos)
50 grammes de beurre (fondu)

Pour les fruits :

500 grammes de framboises

Pour le fromage :

500 grammes de fromage à la crème (type Philadelphia)
1 citron (le jus)
100 grammes de sucre impalpable
2 blancs d’œufs

Méthode de préparation

1. **Broyez finement les biscuits au robot ménager. Mélangez-les avec le beurre fondu. Versez ce mélange dans 6 petits verres.**
2. **Mixez finement les framboises et passez-les au tamis. Garnissez le fond de biscuits de ce coulis.**
3. **Fouettez le fromage frais et ajoutez le jus de citron et le sucre glace. Battez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les au fromage frais. Versez ce mélange dans les verres. Laissez figer au réfrigérateur pendant au moins une heure.**