

Dessert au fromage à la crème, framboises et biscuits

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de fromage frais
80 grammes de sucre glace
1 citron (écorce, râpé)
2 raviers de framboises
8 biscuits

Méthode de préparation

1. **Fouettez le fromage à la crème, la moitié du sucre glace et le zeste de citron pour obtenir une préparation à la consistance légère.**
2. **Écrasez la moitié des framboises et mélangez avec le reste du sucre glace.**
3. **Émiettez les biscuits. Disposez les appareils en couche dans 4 verres. Commencez par les biscuits, recouvrez d'une couche de fromage à la crème, ajoutez une couche de framboises écrasées, recouvrez d'une nouvelle couche de fromage à la crème, et terminez par le reste des framboises.**