



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 ravers 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.