

Neige de Framboises

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 425 g de framboises
(2 boîtes de framboises au sirop)
- 200 g fromage blanc
- 25 cl crème fraîche
- 50 g sucre glace
- 2 blancs d'œuf



Préparation :

- Fouetter la crème, incorporer le fromage blanc, les framboises égouttées (en conserver quelques-unes pour la présentation).
- Monter les blancs en neige, y ajouter le sucre et incorporer dans le mélange précédent.
- Verser dans les coupelles et mettre au frigo.
- Décorer avec les framboises.