



Gâteau mousse aux framboises

Ingrédients

- 300 g (2 tasses) de biscuits au chocolat au choix, émiettés grossièrement
- 260 g (1 tasse) de framboises congelées
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- un paquet (250 g) de fromage à la crème léger, à température ambiante
- 50 g (1/4 de tasse) de sucre



Étapes de la préparation

1 Répartis uniformément les biscuits émiettés dans le fond d'un plat carré. La couche ne doit pas être trop épaisse.

2 Au besoin, fais décongeler les framboises au four à micro-ondes pendant environ 90 secondes.



3 Dans un bol, bats la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes.



4 Dans un autre bol, bats le fromage à la crème et le sucre, puis ajoute les framboises petit à petit. Verse le jus des framboises décongelées. Incorpore délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.



5 Verse doucement la préparation sur le fond de biscuits. Puis laisse réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir.

