



Trifle à la Fraise

claire63



Fouet inox 25cm

Je ne pouvais pas passer à côté de la fraise, un des fruits les plus consommés en France. C'est parti pour un bon et joli dessert !!!

Ingrédients pour 4 :

- 250gr de fraises
- 400gr de fromage blanc
- 2 blancs d'oeuf
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 6 biscuits à la cuillère

Préparation :

1/ Mélangez le fromage blanc et le sucre. Battez au fouet quelques minutes pour rendre le mélange mousseux

2/ Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez les au fromage blanc

3/ Séparez la mousse en 2 parts

4/ Mixez 5 ou 6 fraises. Ajoutez les à la moitié de la mousse

5/ Coupez 4 biscuits en 4 ou 6 morceaux et disposez les au fond du verre

6/ Montez le trifle en déposant une couche de mousse à la fraise, puis quelques fraises coupées en morceaux, une couche de mousse nature et quelques fraises. Finissez par un peu de mousse à la fraise, un demi biscuit et une demie fraise

7/ Mettez au frais avant de servir

Pour la déco, vous pouvez mettre quelques éclats de noisettes ou pistache, ou les 2 !!!

Code Zodio : 10177446 Prix : 9€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr