



BAVAROIS AUX FRAMBOISES

Ingrédients

Pour 6 personnes:

500g de framboises

5 feuilles de gélatine

200g de fromage blanc 20%

50g de sucre en poudre (ou 25g d'édulcorant)

2 blancs d'œufs

Préparation



Mixer les framboises avec le fromage blanc et le sucre. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Les essorer, les dissoudre dans quelques cuillères d'eau chaude.

Ajouter la gélatine au mélange, bien mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer délicatement au mélange précédent.

Passer un moule en couronne à l'eau froide, ne pas l'essuyer.

Y verser la préparation et faire prendre au frigo min. 3 heures.

Démouler et servir décoré de fruits rouges.

Ce bavarois peut également se préparer avec des fraises. Vous pouvez également le servir dans des verrines.