



BAVAROIS AU FROMAGE BLANC



Ingrédients

Pour 6 personnes:

4 feuilles de gélatine
100g de sablés au tagatose
(ou sablés ordinaires)
6 càs d'édulcorant
200g de fromage blanc 0%
300g de ricotta
3 blancs d'œufs
1 càc d'eau de fleur d'oranger
8 càs de crème allégée

Nappage :

2 feuilles de gélatine
1 càs de jus de citron
2 càs d'édulcorant
200g de fruits rouges

Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Emietter les biscuits et les mettre dans le fond des verres. Faire chauffer la crème et la fleur d'oranger 1 min. à feu doux et y faire fondre les feuilles de gélatine essorées. Fouetter la ricotta, le fromage blanc et 6 càs d'édulcorant en poudre. Ajouter la crème et bien mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer. Verser la préparation dans des verrines ou dans un moule à parois amovible et mettre au frigo.

Nappage : faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mixer les fruits rouges avec 2 càs d'édulcorant et le citron, tamiser au chinois, ajouter la gélatine essorée et tiédir(micro ondes). Verser sur le bavarois et laisser prendre au frigo

