

## Recette :

### terriner fondante aux fruits rouges et chocolat blanc :



dessert pour 8 personnes

Délicat - Abordable

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 minutes 30

**Matériel :** moule à cake PYREX<sup>©</sup>

### Ingrédient :

- 1 tablette de 180 g de **nestlé dessert blanc**
- 250 g de fromage blanc battu
- 100 ml de lait
- 250 g de fruits rouges
- 10 biscuits à la cuillère
- 2 feuilles de gélatine



## Solution :

1) Faîtes fondre le chocolat blanc cassé en morceaux avec 4 cuillerées à soupe d' eau pendant 1 minute 30 à 500 W au micro - ondes. Faîtes ramollir les feuilles de gélatine dans de l' eau

2) Faîtes chauffer le lait au four à micro - ondes pendant 1 minute, puissance maxi et ajoutez - y la gélatine égouttée, mélangez.

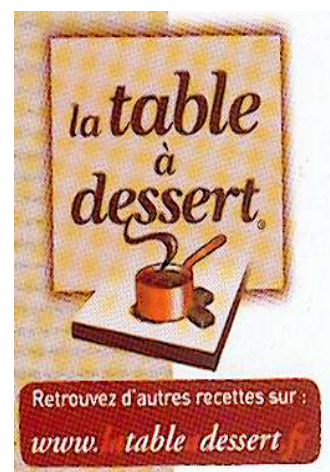
3) Incorporez le lait au chocolat puis ajoutez le fromage blanc.

4) Tapissez un moule à cake d' un papier film, déposez au fond 10 biscuits à la cuillère, versez dessus les fruits rouges égouttés, puis la préparation à base de chocolat blanc.

5) Placez votre terrine au frigo au minimum 2 heures.

## Suggestion :

Vous pouvez aussi faire une terrine  
Aux kiwis et aux fraises.



cette recette vient de :



Pour ne pas imprimer la page :

Ctrl + P > sélectionner " pages : "> et enlever

tous ce qui est écrit > taper : 1-2