

Bavarois aux framboises

Pour 8 personnes

Ingrédients

300g + 150 g de framboises

400g de fromage blanc

200g de mascarpone

2 cuillerées à soupe de sirop d'orgeat (facultatif) ou sucre

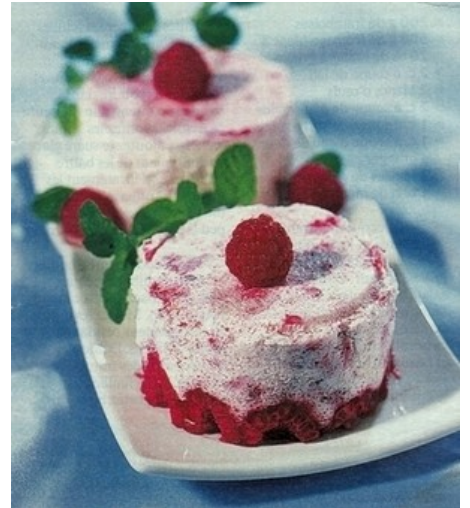
2 blancs d'œuf en meringue italienne

1 cuillerée à soupe de sucre glace

Pour le fond

125g de biscuits thé ou petit beurre

75g de beurre fondu



Ecraser les biscuits à l'aide du rouleau à pâtisserie. Mélanger les miettes et le beurre fondu, verser dans le moule. Tasser et mettre au réfrigérateur 20mn.

Préparer la meringue italienne selon la recette.

Fouetter le fromage blanc, le mascarpone, le sirop et le sucre glace. Ajouter la meringue à ce mélange et bien mélanger le tout.

Verser la moitié de cette préparation dans le moule, couper les framboises en morceaux (300g) les disposer sur cette couche puis recouvrir du reste de la mousse.

Couvrir et faire prendre au réfrigérateur 3 heures.

Décorer du reste des framboises . . . de feuilles de menthe, de pistaches concassées, de motifs en pâte d'amande.

Peut se congeler

<http://www.vasvoir.fr>