

SUCCULENT CHEESECAKE FRAMBOISES / MANGUES



15 MIN
TOP CHRONO



4/6 PERSONNES
(cela dépend de la taille de tes verrines ;-)

Idée : tu peux remplacer les framboises par des myrtilles sauvages bio et la mangue par de l'ananas bio

INVERSION DES RÔLES 1 L'ENFANT PRÉPARE 2 LE PARENT DÉGUSTE



250g de framboises bio
250 g mangue morceaux bio



100 g galettes bretonnes



250 g mascarpone
150 g yaourt grec



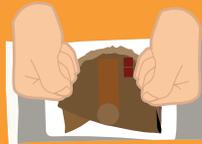
2 c. à s. de sucre glace
zeste citron vert
+ 1 c. à s. de jus



Mixe les framboises avec le jus de citron vert.



Dans un saladier, mélange le mascarpone, le yaourt, le sucre et le zeste de citron vert.



Écrase les galettes bretonnes (tape dessus avec ton poing en les laissant dans le paquet !)

Confectionne tes verrines :



Sers tout de suite ou réserve au frais 2 à 3 heures