



ZWIESEL
GLAS

Postre de cuajada de frambuesa *Dessert au fromage blanc aux framboises*

Ingredientes y preparación

200 g Frambuesas frescas
1 cucharada. Azúcar glasé
500 g Cuajada 40%
100 g Mascarpone
3 cucharadas Azúcar
La pulpa de media vaina de vainilla
Zumoy ralladura de lima
1 Rama de menta

1. Reservar 8 frambuesas para la decoración, triturar el resto de las bayas con azúcar glasé. 2. Mezclar la cuajada, el mascarpone, el azúcar, la pulpa de vainilla, el zumo y la ralladura de lima. Rellenar las copas alternando con el puré de frambuesas y la crema. Decorar con frambuesas y menta.

Ingrédients et préparation

200 g framboises fraîches
1 cuillère à soupe de sucre glace
500 g de fromage blanc 40%
100 g de mascarpone
3 cuillères à soupe. de sucre
Jus et citron vert râpé
1 brin de menthe

1. Réservez 8 framboises pour la décoration, réduisez le reste des framboises en purée avec du sucre glace. 2. Mélangez le fromage blanc, le mascarpone, le sucre, la pulpe de vanille, le jus et le zeste de citron vert. Remplir les verres de purée de framboises et de crème en alternance. Garnir de framboise et de menthe.

