

# Tarte sans pâte au fromage blanc et framboises



Pour 6 personnes / 3 points par personne  
Pour 8 personnes / 2 points par personne

## La recette

### Ingédients:

- 500 gr de fromage blanc 0%
- 125 gr de framboises fraîches
- 2 œufs
- 80 gr de maïzena
- 60 gr de xylitol

- Préchauffez le four à 180°.
- Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation de l'appareil
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mettre les jaunes d'œufs dans le bol du robot avec le fromage blanc, le xylitol et la maïzena.
- Mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Ajoutez ensuite les framboises et mélanger à très petite vitesse.
- Monter les blancs en neige bien ferme, puis ajouter les délicatement à la préparation au fromage blanc à l'aide d'une maryse.
- Versez la préparation dans un moule à tarte en silicone et enfourner pendant 45 minutes.
- La sortir du four, la laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace (facultatif) et déguster.