

Crèmes dessert aux framboises façon cheesecake



Pour 4 crèmes / 3 points la crème

La recette



Ingrédients:

- 120 gr de St Morêt léger
- 60 gr de xylitol
- 2 œufs
- 1/2 cs de lait 1/2 écrémé
- 1 cc d'arôme vanille
- 125 gr de framboises fraîches

- Préchauffer le four à 180°.
- Répartir les framboises dans des ramequins à crème brûlée préalablement posés sur une plaque allant au four.
- Je me suis servie de mon kitchen'aïd pour la préparation de l'appareil
- Mettre le St Morêt, le xylitol, les œufs, le lait et l'arôme vanille dans le bol du robot, fouetter le tout.
- Verser cette crème dans les ramequins.
- Faire cuire 25 minutes.
- Sortir du four laisser refroidir puis les mettre au frais jusqu'à la dégustation.