



Verrine de gâteau au fromage sans cuisson au Biscoff

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 125 grammes de fromage à la crème
- 1/3 tasse de tartinade Biscoff
- 3/4 tasse de crème à fouetter
- 1/2 c. thé d'extrait de vanille
- 10 à 12 biscuits Biscoff, émietté
- 4 biscuits Biscoff pour la décoration

Préparation

1. Fouetter le fromage à la crème et la tartinade de Biscoff jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et lisse. Réserver.
2. Fouetter la crème à fouetter et l'essence de vanille jusqu'à l'obtention de pics fermes.
3. Déposer un peu de biscuits Biscoff émiettés au fond des verrines.
4. À l'aide d'une poche à pâtisserie, déposer une couche du mélange de fromage à la crème sur les biscuits.
5. À l'aide d'une poche à pâtisserie, déposer une couche de crème fouettée sur le mélange de fromage à la crème.
6. Ajouter un peu de biscuits émiettés.
7. Répéter les étapes 4 à 6.
8. Réfrigérer pendant au moins 1 heure, ou même toute une nuit pour encore plus de saveur.

9. Au moment de servir, décorer chaque verrine d'un biscuit Biscoff.