



Bagatelle aux fruits : MON dessert idéal pour la fête des mères

[DESSERTS](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [FÊTE DES MÈRES](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

25 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de crème fouettée
- 2/3 tasse de sucre
- 250 g. de fromage à la crème
- 4 œufs séparés
- 2 tasses de framboises
- 2 tasses de bleuets
- 2 tasses de mûres
- 1 petit gâteau des anges ou un petit gâteau à la vanille

Préparation

1. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que ça soit jaune pâle. Ajouter le fromage et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène.
2. Monter les blancs en neige.
3. Déposer les blancs sur le mélange de jaunes d'œufs et plier la préparation afin de bien les mélanger. Ne pas fouetter car les blancs vont tomber.
4. Couper le gâteau en cube.
5. Déposer dans un bol dans l'ordre suivant: Un étage de crème fouettée, du gâteau, le mélange d'œufs et de fromage, les fruits et recommencer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés ou jusqu'à ce que le bol soit rempli.

6. Saupouder de sucre à glacer, de chocolat râpé ou de poudre de cacao au choix !