

Crème dessert deux saveurs



Calie Cuisine

Type : Dessert sans complexe

Difficulté : Facile

Durée : 8 min. + 1h d'attente

Ingrédients : pour env. 4 pers. D'après le livre de Vorwerk pour Thermomix

500g de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

1 sachet de sucre vanillé

20g de maïzena

2 œufs

50g de crème fraîche liquide (ou fromage blanc 0%)

1 c. à soupe bombée de cacao amer non sucré

Préparation : Au thermomix : (mais adaptable bien sûr !!)

- ✓ Insérer le fouet dans le bol. Ajouter le lait, le sucre vanillé, la maïzena et les œufs et régler 7 min. à 90°, vitesse 3.
- ✓ A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer 10 sec. à vitesse 4. Retirer le Fouet.
- ✓ Verser la moitié de la préparation dans un saladier incliné calé sur un torchon roulé (si vous voulez accoler les 2 saveurs.)
- ✓ Ajouter le cacao à l'autre moitié dans le bol et mixer 20 sec. à vitesse 4. Verser la préparation chocolatée sur le bord opposé à la vanille en redressant tout doucement le saladier.
- ✓ Laisser reposer au frais au moins 1 heure.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>