

Tarte aérienne à la framboise et chocolat blanc

✓ Ingrédients :

- 1 tablette chocolat blanc
- 150 g de fraises
- 400 g fromage blanc
- 60 g sucre
- 4 œufs
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 pâte sablée



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette. Faire cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, saler les blancs.

Battre au fouet le fromage blanc, le sucre vanillé, le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs.

Faire fondre le chocolat blanc en morceaux au micro-ondes en mode décongélation.

Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation fromage blanc/jaunes.

Étaler le chocolat sur le fond de tarte précuit puis verser dessus la préparation au fromage blanc. Disposer les framboises de façon régulière.

Enfourner pour 20 à 30 minutes.

Servir frais. Cette tarte peut être préparée la veille, c'est encore meilleur !