



Dessert aux framboises vite-fait

[DESSERTS](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 200 ml de crème 35% à fouetter
- 4 c. à soupe de mascarpone
- 4 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 tasses de framboises fraîches

Pour la décoration : zeste de citron, des feuilles de menthe, chocolat noir, framboises fraîches, bols gaufrés

Préparation

1. Fouetter la crème fouettée et le mascarpone ensemble jusqu'à consistance légère (comme de la crème fouettée).
2. Ajouter ensuite le sirop d'érable et fouetter un peu pour l'incorporer.
3. Écraser les framboises à la fourchette et les incorporer à la cuillère au mélange de crème fouettée.
4. Décorer au goût. Ici, j'ai mis un peu de zeste de citron, des feuilles de menthe et un morceau de chocolat noir, le tout servi dans des bols gaufrés.