



# Verrines de cheese-cake



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

### **Pour le biscuit :**

300 grammes de biscuits au beurre (ou spéculoos)

50 grammes de beurre (fondu)

### **Pour les fruits :**

500 grammes de framboises

### **Pour le fromage :**

500 grammes de fromage à la crème (type Philadelphia)

1 citron (le jus)

100 grammes de sucre impalpable

2 blancs d'œufs

## Méthode de préparation

- 1.** Broyez finement les biscuits au robot ménager. Mélangez-les avec le beurre fondu. Versez ce mélange dans 6 petits verres.
- 2.** Mixez finement les framboises et passez-les au tamis. Garnissez le fond de biscuits de ce coulis.
- 3.** Fouettez le fromage frais et ajoutez le jus de citron et le sucre glace. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les au fromage frais. Versez ce mélange dans les verres. Laissez figer au réfrigérateur pendant au moins une heure.