



Desserts

Mini-pâtisserie feuilletée avec framboises, mascarpone et crème chantilly au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 vidés en pâte feuilletée
125 grammes de mascarpone
80 grammes confiture de framboises
125 millilitres de crème fraîche
2 cuillères à soupe bloemsuiker
1 cuillère à café de extrait de vanille
1/2 citron (zeste)

Méthode de préparation

Fais cuire les mini-pâtisseries feuilletées selon les instructions de l'emballage.

Mélange la mascarpone avec l'extrait de vanille et le sucre glace.

Bats la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et le zeste de citron.

Ensuite, remplis les mini-pâtisseries feuilletées avec la confiture, la mascarpone et la chantilly. Termine en ajoutant un peu de sucre glace, de la menthe fraîche, des framboises et du zeste de citron.

