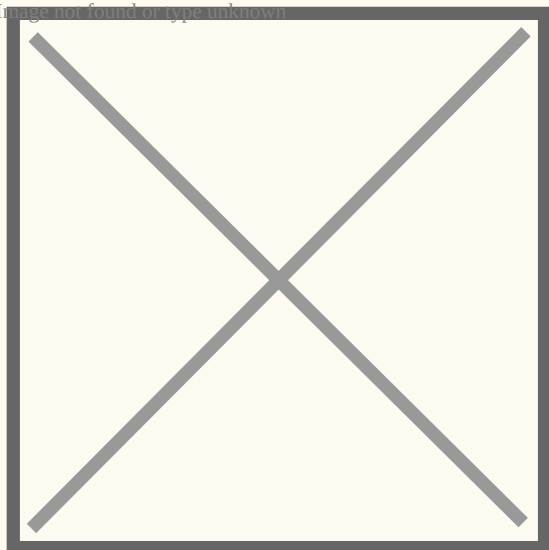


Image not found or type unknown



VERRINES CRÈME MASCARPONE, FRAISES ET MINI-BRETZELS ENROBÉES DE CHOCOLAT



Temps de préparation : 20 min.



Nombre de personnes : 6 pers.



Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 100 g de Mini-Bretzels enrobées de chocolat (noir ou au lait selon vos préférences)
- 100 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche liquide 30%
- 30 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou 1 cc d'extract de vanille
- Fraises (ou fruit de votre choix)

Préparation :

1. Ecrasez les bretzels pour en faire des brisures.
2. Mixez la crème avec la mascarpone, le sucre glace et la vanille jusqu'à ce que ça monte en chantilly.
3. Découpez vos fraises en morceaux.
4. Garnissez vos verrines avec vos brisures de bretzels au fond. Continuez avec une couche de la crème mascarpone sur les bretzels. Et pour finir, disposez les morceaux de fraises sur le dessus.