

Tarte au fromage et au spéculoos

⌚ 45 minutes 👤 6 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01** | Ecrasez le spéculoos et mélangez-le avec le beurre fondu.
- 02** | Remplissez le fond du moule avec le mélange de biscuits et mettez-le au réfrigérateur.
- 03** | Placez les feuilles de gélatine dans une généreuse quantité d'eau.
- 04** | Mixez le Fresubin 3.2 KCAL Drink mangue avec le fromage frais et le sucre.
- 05** | Chauffez le lait sur la cuisinière (ne pas faire bouillir).
- 06** | Pressez les feuilles de gélatine trempées et dissolvez dans le lait chaud.
- 07** | Déposez une cuillerée du mélange de fromage à la crème sous le lait. Cuisiner **chaud** peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Ingrédients

Fresubin 3.2 KCAL Drink Mangué	125 ml
Fromage frais entier	500 g
Coulis de mangue	250 g
Speculoos	200 g
Lait	50 ml
Beurre	50 g
Sucre	30 g
Gélatine	12 g

Produits utilisés



Fresubin 3.2 KCAL Drink - 125 ml (mangué)



- 08** | Bien mélanger et verser ensemble, en remuant tous ensemble, jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

Mettez une nuit au réfrigérateur. Servez le tarte au fromage avec le coulis.