



Glaçage au Cream Cheese



De Dolce Dita

Ingrédients:

250 g de fromage frais
(Philadelphia)
250 g de mascarpone
100 g de sucre glace
1 cc d'arôme vanille
20 cl de crème liquide entière
(30% de MG)

Préparation:

1. Fouettez le fromage frais avec le mascarpone pendant 30 secondes à vitesse basse.
2. Ajoutez l'arôme vanille et le sucre glace tamisé, fouettez brièvement.
3. Ajoutez progressivement la crème liquide entière et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème épaississe.
4. Utilisez la crème immédiatement.

Cette recette convient pour fourrer et recouvrir un gâteau de 20 cm de diamètre.

Conservation

Temp. ambiante: 30 minutes

Réfrigérateur: 3 jours

Congélateur: déconseillé