



# 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