



Tourte Forêt Blanche

de Yuk

Ingrédients :

Génoise au chocolat du commerce en 3 parties (ou faite maison)
5 à 7.5 dl de crème fraîche
2 sachets de sucre vanillé
500 g de framboises congelées
Sucre
Copeaux de chocolat blanc (facultatif)

Cuire 250 g de framboises avec 1-2 c.s. de sucre pendant 5 minutes.

Laisser refroidir

Fouetter la crème avec le sucre vanillé.

Poser le 1er biscuit
Couvrir de crème uniformément (1 cm)
Mettre les framboises cuites au centre
Répartir quelques framboises congelées autour du coulis
Couvrir d'une couche de crème (1 cm)

Mettre le 2ème biscuit
Une couche de crème (1 cm)
Répartir le reste des framboises congelées
Recouvrir d'une couche de crème (1 cm)

Mettre le 3ème biscuit et recouvrir le tout avec la crème restante.
(Facultatif : Répartir les copeaux de chocolat blanc)