

Pour 6 personnes

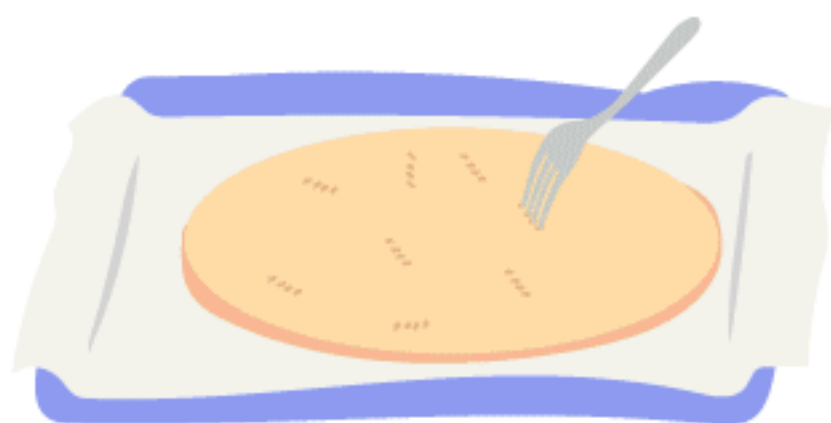


Pizza aux Fruits



1

Déroulez la pâte sablée sur une plaque de cuisson. Piquez-la à l'aide d'une fourchette et faites-la cuire pendant 12 minutes. Laissez refroidir.



Thermostat 6 (180°C)
Cuisson : 12 mn

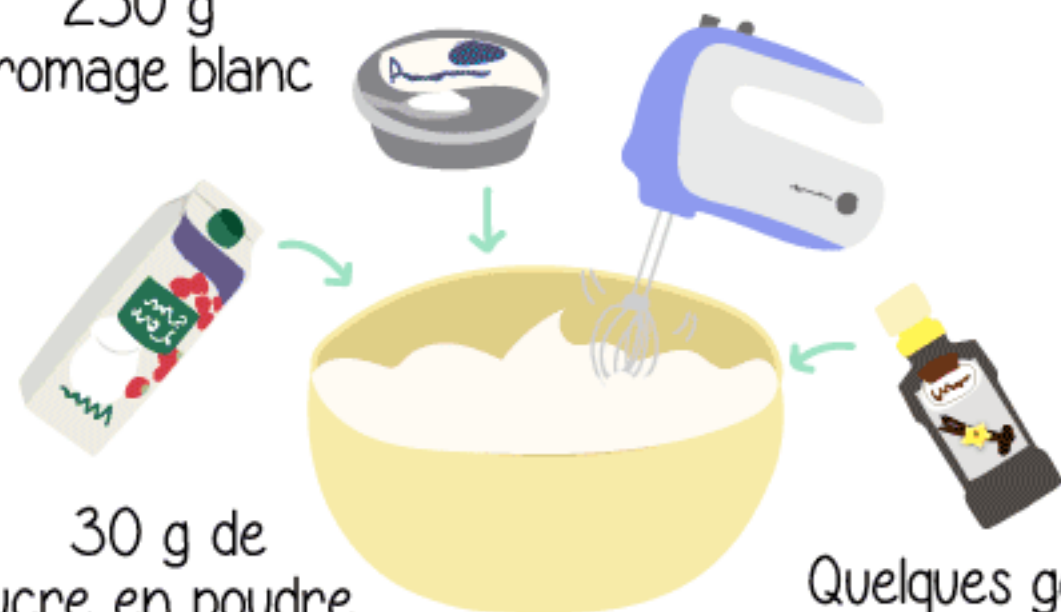
2

Dans un grand bol, ajoutez du fromage frais de type Philadelphia, du sucre, ainsi que de l'essence de vanille. Battez le mélange jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse. Déposez la préparation sur la pâte sablée et étalez-la.

250 g
fromage blanc

30 g de
sucre en poudre

Quelques gouttes
d'extrait de vanille



3

Ajoutez des fruits sur le dessus. Déposez la tarte au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

