Semifreddo aux fruits de la passion

INGRÉDIENTS
pour 6 portions

Pour le semifreddo

- 3 dl de crème de coco
- 200 g de mascarpone
- 100 de chair de fruits de la passion
- 2 c. à s. d'édulcorant à base de stévia en poudre *(à la place de 2 c. à s. de sucre)*

Pour le coulis

- 250 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 4 cuillères à soupe d'édulcorant à base de stévia en poudre *(pour remplacer 4 c. à s. de sucre en poudre)*
- 1 c. à s. d'eau

PRÉPARATION

Bien mélanger tous les ingrédients du semifreddo et verser dans des formes. Mettre 12h au surgélateur.

Mixer les ingrédients du coulis.

Prendre une assiette à soupe mettre un peu de coulis de framboises, déposer le semi freddo et garnir avec des fruits rouges.

✔ 269 kcal
-20g de sucre*
PAR 100 G

*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu