

Dessert au chocolat avec des biscuits cuillère



Ingrédients pour 1 portion

1 bouteille	de Fresubin® PRO Drink Neutre
2,5 cuillères	à café de cacao (non sucré)
15 g	de gélatine instantanée
1-2 c. à c.	de miel ou de sucre
3-4	boudoirs
2 à 4 c. à s.	de compote de pommes
40 ml	d'expresso froid

Valeurs nutritives par portion

Energie.....	659 kcal
Protéines.....	33 g
Glucides.....	79 g
Lipides.....	21 g



1. Fouettez le Fresubin® PRO Drink Neutre dans un saladier avec les 2 cuillères à café de cacao et un sachet (15 g) de gélatine instantanée, pendant environ 1 minute. Sucrez avec du miel ou du sucre selon les goûts.
2. Vous pouvez utiliser les boudoirs entiers, ou en petits morceaux. Placez la moitié des boudoirs dans une assiette à dessert ou une verrine. Versez la moitié de l'expresso sur les boudoirs.
3. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de compote de pommes, puis recouvrez avec la moitié de la crème au cacao préalablement préparée. Réalisez une seconde couche avec le reste des biscuits, l'expresso, la compote de pommes et la crème.
4. Laissez poser au réfrigérateur pendant au moins 10 minutes. Saupoudrez avec le reste du cacao et servez.