

**Mousse légère fromage blanc-framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=101244) Pour 6 Croquants-Gourmands

- 300 g de [coulis](https://recettes.de/coulis) de [framboises](https://recettes.de/framboises)  
- 300 g de [fromage blanc](https://recettes.de/fromage-blanc) égoutté  
- 2 [blancs d'œufs](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
1 càs de sucre en poudre  
- 9 biscuits à la cuillère  
- 6 càs d'eau  
- 3 càs de rhum (1)  
- Framboises et feuilles de menthe pour le décor

Si vous voulez préparer un coulis de framboises, je vous invite à consulter [ma recette](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Quant aux blancs d'œufs, j'en ai toujours [dans le congélateur](http://croquantfondantgourmand.com/?s=congeler+des+blancs), il faut juste les sortir un peu à l'avance pour les laisser dégeler.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Mes coupes ont un petit creux dans le fond, je l'ai rempli d'une cuillerée à café de coulis.  
Mélanger le reste de coulis avec le fromage blanc.  
Incorporer à la spatule les blancs en neige au mélange fromage blanc-framboises.  
Mélanger l'eau et le rhum (1).  
Imbiber d'eau aromatisée une moitié de biscuit et la poser au fond de la coupe.  
Couvrir de 2 cuillerées de mousse.  
Déposer un biscuit imbibé.  
Couvrir de mousse.  
Laisser prendre au réfrigérateur jusqu'au moment du repas.  
Décorer la Mousse légère fromage blanc-framboises de quelques framboises et de feuilles de menthe fraîche.