

Mousse citron façon cheesecake
100 portions



1. **MOUSSE AU CITRON**

800 g de Mousse au Citron alsa Professionnel
2 L de lait 1/2 écrémé U.H.T
1 L de fromage frais

- 1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
- 2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis incorporer le fromage frais. Battre 5 minutes à vitesse maximale.

2. **DRESSAGE**

1,2 kg de biscuit petit beurre ou speculoos
1 kg de Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel

Dans des verrines, verser une couche de biscuits émiettés puis dresser la mousse au dessus et napper de sauce dessert framboise. Réserver au frais pendant 90 min.