

## mousse chocolat-framboise éclair **Tupperware®**

Donne 12 portions

- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- ¾ tasse de tartinade chocolat-noisette (comme du Nutella)
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de liqueur de framboise Chambord  
(on peut remplacer par n'importe quelle saveur à la framboise)
- 1 tasse de framboises fraîches

Mettre la crème à fouetter épaisse dans la base du Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la manivelle et fouetter la crème jusqu'à formation de pics rigides. Retirer et mettre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L (recommandé). Réfrigérer. Rincer la base du batteur sous l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit propre. Ajouter la tartinade chocolat-noisette, la crème sure et la liqueur Chambord ou l'arôme de framboise dans la base du Batteur Gagne-temps. Couvrir, tourner la manivelle et battre jusqu'à ce que le tout soit lisse, une minute ou deux. Incorporer doucement la crème fouettée dans le mélange au chocolat avec la Spatule en silicone. Mettre dans des contenants de service individuels ou des Petits-friands et refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Garnir de framboises fraîches.

## mousse chocolat-framboise éclair **Tupperware®**

Donne 12 portions

- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- ¾ tasse de tartinade chocolat-noisette (comme du Nutella)
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de liqueur de framboise Chambord  
(on peut remplacer par n'importe quelle saveur à la framboise)
- 1 tasse de framboises fraîches

Mettre la crème à fouetter épaisse dans la base du Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la manivelle et fouetter la crème jusqu'à formation de pics rigides. Retirer et mettre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L (recommandé). Réfrigérer. Rincer la base du batteur sous l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit propre. Ajouter la tartinade chocolat-noisette, la crème sure et la liqueur Chambord ou l'arôme de framboise dans la base du Batteur Gagne-temps. Couvrir, tourner la manivelle et battre jusqu'à ce que le tout soit lisse, une minute ou deux. Incorporer doucement la crème fouettée dans le mélange au chocolat avec la Spatule en silicone. Mettre dans des contenants de service individuels ou des Petits-friands et refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Garnir de framboises fraîches.

## mousse chocolat-framboise éclair **Tupperware®**

Donne 12 portions

- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- ¾ tasse de tartinade chocolat-noisette (comme du Nutella)
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de liqueur de framboise Chambord  
(on peut remplacer par n'importe quelle saveur à la framboise)
- 1 tasse de framboises fraîches

Mettre la crème à fouetter épaisse dans la base du Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la manivelle et fouetter la crème jusqu'à formation de pics rigides. Retirer et mettre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L (recommandé). Réfrigérer. Rincer la base du batteur sous l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit propre. Ajouter la tartinade chocolat-noisette, la crème sure et la liqueur Chambord ou l'arôme de framboise dans la base du Batteur Gagne-temps. Couvrir, tourner la manivelle et battre jusqu'à ce que le tout soit lisse, une minute ou deux. Incorporer doucement la crème fouettée dans le mélange au chocolat avec la Spatule en silicone. Mettre dans des contenants de service individuels ou des Petits-friands et refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Garnir de framboises fraîches.

## mousse chocolat-framboise éclair **Tupperware®**

Donne 12 portions

- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- ¾ tasse de tartinade chocolat-noisette (comme du Nutella)
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de liqueur de framboise Chambord  
(on peut remplacer par n'importe quelle saveur à la framboise)
- 1 tasse de framboises fraîches

Mettre la crème à fouetter épaisse dans la base du Batteur Gagne-temps. Remettre le couvercle, tourner la manivelle et fouetter la crème jusqu'à formation de pics rigides. Retirer et mettre dans un Bol étonnant de 8 ¾ tasses/2,1 L (recommandé). Réfrigérer. Rincer la base du batteur sous l'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit propre. Ajouter la tartinade chocolat-noisette, la crème sure et la liqueur Chambord ou l'arôme de framboise dans la base du Batteur Gagne-temps. Couvrir, tourner la manivelle et battre jusqu'à ce que le tout soit lisse, une minute ou deux. Incorporer doucement la crème fouettée dans le mélange au chocolat avec la Spatule en silicone. Mettre dans des contenants de service individuels ou des Petits-friands et refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Garnir de framboises fraîches.