

Fouette aux fruits à la crème

1 paquet de Jello (85g) aux fraises ou framboises (mon préféré: framboise sauvage)
1 boîte (796mg) de salade aux fruits (enlever 3/4 tasse de liquide)
Un petit peu moins qu'une chopine de crème fouettée 35%



Délayer le Jello avec une tasse d'eau bouillante.

Enlever 3/4 tasse de liquide des fruits. (Utiliser pour d'autres choses.)

Verser le restant des fruits et du liquide dans le Jello.

Mélanger. Faire prendre.

(Si vous êtes pressée, laisser le faire prendre dans le congélateur.)

Ajouter a la main, doucement, un petit peu moins qu'une chopine de la crème fouettée, bien fouettée.

Mélanger.

Servir toute de suite, ou mettre dans le frigo, ou congeler.

Si vous congelez, mettre toute de suite dans les contenants individuelles, couvrir avec du plastique, et mettre une élastique pour bien tenir le plastique en place.

Un avant-gout du ciel !

Elizabeth Szeremeta
organiste à Sainte-Julienne