

# Parfait au cheesecake, fraises et Nutella

- La recette de parfait au cheesecake, fraises et Nutella!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
20 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 6 à 8 grosses fraises
- 1 tasse (250 ml) de fromage à la crème (style Philadelphia)
- 3/4 de tasse (190 ml) de Nutella (**faire son Nutella maison**)
- 1 tasse (250 ml) de crème fouettée
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- Noix pour la garniture (optionnel)

## Préparation :

1. Couper les fraises en petits cubes et mettre de côté.
2. Dans un grand bol, utilisez votre batteur électrique, puis battez ensemble le fromage à la crème, le Nutella, la crème fouettée et la vanille jusqu'à ce que ça soit crémeux et bien intégré.
3. Dans des belles tasses à dessert (4 à 6 tasses), faites un étage de fraises, puis un étage de mélange de cheese-cake. Répéter jusqu'à ce que vous arriviez sur le dessus.
4. Ajouter quelques noix pour la garniture.
5. Réfrigérez pendant au moins 1 heure avant de servir.

“

*Un merveilleux dessert pour profiter du début de la saison chaude, confortablement, sur sa belle terrasse. C'est vraiment rapide à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)