

# Terina en festa

## Ingredientes:

- 5 carrer de chocolate
- de la crema fleuetta
- un pouce de sucre glace
- un paquet BIC
- quelques fraiches

Faire fondre le chocolate al micro onde a al tan-moive. Faire de la crema chantilly, per la faire cal battre la crema fleuetta jura a sa que se transforme en chantilly **Attention de pas trop battre a se transforme en beurre.** Un con la crema batue

aprendre un pouce de sucre glace e battre un pouce. Un con la crema acabada la metre al frigo. Prendre 1 nevre metre un pouce de chocolate al fond del got puis metre un pouce de chantilly sus la chocolate, aprendre la paquet puis les fraiches per acabar aprendre de la chantilly e un pouce de chocolate, terminer en ajoutant 1 framboise tout en mont

## Los Ingredients

2 ca s d'aiga

Una Pimoda de sel

De sucre glace a saupoudra a la fin

1 Sauna uou

120 g de sucre

De framboise de confiture

prene des framboisa

e les estrasa  
1 Paqueta de sucre vanille  
400g de Batina e par la chantilly

aptes qual metre los sablate e metre las framboisa e metre e metre d'autre sablate