

DESSERT AUX FRUITS CONGELÉS

8 oz de fromage crème ramolli
1 boîte de 19 oz d'ananas crunch
3 tasses pêches ou environ $\frac{3}{4}$ d'un panier
2 tasses raisins bleu
1 tasse raisins vert
1 tasse cerise marachino
1 tasse noix grenoble haché
1 tasse sucre
500 ml crème 35 % fouetté avec 3 c. à soupe de sucre en poudre
14 oz de 7UP
3 tasses guimauve
fruits (kiwi) pour décoration

**Faire ramollir fromage, ajouter ananas + 7up + sucre + les fruits + les noix et mettre au congélateur dans un moule pour 2 heures.

Fouetter la crème + le sucre en poudre, ajouter guimauve et mettre dans les fruits.
Couvrir et remettre au congélateur.
Sortir 20 minutes d'avance et décorer.

Donne 6 moules à pain en aluminium.