

# Säskäss

Préparation : 15 min    Repos : 2 à 3 h    Personnes : 4

## Ingrédients :

- 1 fromage blanc fermier (aussi frais que possible)
- de la crème fraîche liquide
- du kirsch
- du sucre fin

## Préparation :

Egoutter le petit lait du fromage blanc pendant deux à trois heures dans une forme. Puis le diviser en parts. Le napper de crème fraîche.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre fin et arroser de kirsch selon le goût.

## Suggestion :

Vous pouvez y ajouter de la confiture ou de la compotée de fruits.