

TARTE MAGIQUE AUX PÊCHES ET À LA CRÈME

1 paquet (250 g) de fromage à la crème, ramoli
1 boîte de lait concentré sucré Eagle Brand
1/3 de tasse de jus de citron de la marque Realemon
1 c. à thé d'essence de vanille
1 (9") croûte de tarte aux brisures de biscuits Graham
1 boîte (28 oz) de pêches tranchées bien égouttées

Dans un grand bol, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance légère et mousseuse.

Ajouter le lait concentré sucré et bien mélanger.

Incorporer le jus de citron et la vanille.

Bien répartir 1/3 de la préparation sur le fond de croûte.

Réserver un certain nombre de tranches de pêches pour garnir et disposer les autres à la surface de la préparation et autour des parois de la croûte.

Remplir avec ce qui reste de préparation et garnir avec les pêches mises en réserve.

Réfrigérer 2 heures.

Carmen