

CHARLOTTE FRUITS ROUGES

300g de fruits rouges + framboises ou fraises pour le fond du moule
250g de mascarpone
250g de crème fraîche épaisse
150g de sucre glace
4 feuilles de gélatine
1 boîte de biscuits cuillers
un peu d'alcool blanc (mirabelle cointreau ou autre)
1 cuillère à soupe de sucre

Eclater sur feu doux les 300g de fruits rouges avec un peu d'eau
Les passer pour enlever les pépins
Faire tremper les 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide
Remettre sur le feu le coulis de fruit et incorporer la gélatine bien essorée mélanger hors du feu et laisser refroidir et prendre une consistance épaisse

Battre la mascarpone et la crème fraîche avec le sucre glace et ensuite ajouter le coulis bien refroidi.

Dans une casserole mettre 10cl d'eau avec un peu d'alcool blanc ainsi qu'une cuillère à soupe de sucre laisser bouillir, imbiber légèrement les biscuits cuillers pour garnir votre moule à charlotte y mettre au fond quelques framboises ou fraises ajouter au milieu la crème recouvrir de biscuits et laisser au frais au moins 12heures

BON APPETIT