

Charlotte aux fraises

 6 PERS.



 15 MIN. + 1H



30 boudoirs environ
 300g de fromage blanc entier
 2 sachets de sucre vanillé
 300 g de fraises + quelques unes pour la décoration
 2 cuillères à soupe de sirop de fraise

- Mélangez doucement le fromage blanc et le sucre.
- Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux.
- Dans une assiette creuse, délayez le sirop de fraise dans un peu d'eau.
- Trempez les boudoirs un à un dans le sirop et tapissez le fond et le tour du moule à charlotte.
- Versez la moitié des fraises, la moitié du fromage blanc puis remettre une couche de biscuits trempés dans le sirop.
- Versez ensuite le reste des fraises, le reste du fromage blanc et terminez par les derniers biscuits.
- Fermez avec le couvercle et chassez l'air plusieurs fois pour tasser la charlotte. Réservez au frais 1 heure ou plus.



Si vous ne possédez pas de moule à charlotte, vous pouvez réaliser le montage dans un pot de fromage blanc de 500g.

