

CHARLOTTE AU TIRAMISU ET SON CŒUR TENDRE DE FRAISES...

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES.

 20min

 facile

 raisonnable (soit 1.20euro/personne)

INGREDIENTS (08 à 10 personnes) :



- ✓ 03 paquets de biscuits boudoirs (300g)
- ✓ 250g de fraises + 250g pour le décor
- ✓ 250g de mascarpone
- ✓ 100g de sucre
- ✓ 03 œufs (calibre petit)
- ✓ Du café coulé (fort)
- ✓ Un bouchon de rhum ou d'anisette
- ✓ Un peu de poudre de cacao
- ✓ Feuilles de menthe pour le décor (facultatif)

1.



Rincer, équeuter les fraises, couper en dés.

2.



Clarifier les œufs, ajouter le sucre aux jaunes. Mélanger jusqu'à blanchiment

3.



Ajouter peu à peu le mascarpone et continuer de battre.

4.



Monter les blancs en neige.

5.



Ajouter peu à peu les blancs. Mélanger délicatement.

6.



Mettre du papier film. Etaler le fond de crème.

7.



Ajouter le rhum au café. Couper un 1cm de la base de chaque biscuit. Tremper brièvement un à un les boudoirs.

8.



Tapisser les parois, le fond. Parsemer la moitié de dès de fraises.

9.



Renouveler l'opération. Recouvrir de papier film Mettre au frais 12H.

10. Avant de servir, saupoudrer de poudre de cacao et décorer avec les fraises et les feuilles de menthe.

❖ Retrouvez-moi pour d'autres recettes délicieuses et astucieuses sur le blog : <http://runggourmandises eklablog.com/> et sur ma page facebook : <https://fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>

❖ Petit conseil gourmand d'Evelyne VOISIN, pour bien réussir sa charlotte :

Vos blancs doivent être bien fermes car cela permet la tenue de la crème au frais : retournez votre récipient à l'envers, s'ils s'accrochent c'est qu'ils sont bien montés ! Sinon continuer de battre au fouet électrique en gardant toujours la même vitesse.

Marie Evelyne VOISIN.