

Charlotte aux fruits rouges

Temps de préparation: 15 min

Pas de cuisson

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients et ustensiles:

- Du coulis de fruits rouges
- Du jus d'orange
- 30 biscuits à la cuillère
- 400 g de fromage frais
- 80 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- un moule à charlotte à couvercle amovible ou un moule en plastique à couvercle

Actions :

- Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le jus d'orange.
- Tapissez-en le fond et les parois du moule.
- Fouettez dans un bol le fromage frais, le sucre et le sucre vanillé.
- Déposez la moitié du coulis dans le moule puis couvrez de la moitié du fromage frais sucré.
- Ajoutez par-dessus une couche de biscuits imbibés de jus d'orange puis le reste de coulis et le reste de fromage blanc.

Terminez par une couche de biscuits. Couvrez le moule et mettez au réfrigérateur.