

Charlotte aux fraises façon tiramisu

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min



Ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 4 œufs
- 50 g de sucre roux
- 30 biscuits cuillères
- 1 c à café de vanille liquide
- 500 g de fraises
- 100 g de framboise pour le décor
- Sirop de fraise

Préparation

- 1- Séparez les jaunes des blancs.
- 2- Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- 3- Ajoutez la mascarpone et la vanille à l'aide d'une maryse.
- 4- Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement au mélange.
- 1- Lavez puis équeutez les fraises.
- 2- Déposez votre cercle à entremet sur un plat, ajoutez une bande de rhodoïd puis déposez des biscuits cuillères que vous aurez préalablement passés rapidement dans un mélange de sirop de fraise et d'eau pour les imbiber.
- 3- Ajoutez des biscuits tout autour de votre cercle en coupant un des bouts arrondis afin qu'ils tiennent debout, mais ne les imbiblez pas.
- 4- Versez de la crème, déposez des fraises puis une nouvelle couche de biscuit imbibé et une couche de crème.
- 5- Décorez de fraise et de framboise.
- 6- Laissez reposer votre charlotte au réfrigérateur au minimum 2h.

Servez ce dessert accompagné d'un Château La Rame Bordeaux Rosé