

Charlotte aux fraises et biscuits roses de Reims



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 5 h

Ce dessert a toujours beaucoup de succès !

Ingrédients

- 20 biscuits roses de reims
- 300 g de fraises
- 30 cl de crème fleurette
- 250 g de mascarpone
- 5 cs de sucre glace
- sirop fait avec de l'eau et du sirop de fraises
- un peu d'alcool - facultatif
- 2 g d'agar-agar - facultatif

Préparation

- 1 Trempez les biscuits dans le sirop et disposez-les harmonieusement autour du moule.
- 2 Battez la crème en chantilly bien ferme et ajoutez le sucre glace à la fin.
- 3 Incorporez délicatement le mascarpone à la chantilly. Si vous mettez de l'agar-agar, ajoutez-le à ce moment-là à votre préparation.
- 4 Mettez une couche de crème dans le moule tapissé de biscuits, une couche de fraises coupées en 2 ou en 4 et continuez à remplir le moule de cette façon, en alternant.
- 5 Terminez par une couche de biscuits.
- 6 Mettez au frais au moins 4 ou 5 heures, l'idéal étant de faire cette charlotte la veille !
- 7 Démoulez au moment de servir, décorez de crème et de fraises.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

