

## Charlotte de quatre-quarts aux fruits rouges



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

*La célèbre charlotte revisitée, présentée en portions individuelles, avec une préparation très rapide.*

### Ingrédients

- 1 quatre-quarts pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 200 g de mascarpone
- 100 g de fromage blanc
- 80 g de sucre glace
- 4 cuillères à café de d'arôme de vanille naturel
- 250 g de fruits rouges assortis (framboises, fraises etc.)
- 2 mètre de joli ruban
- 1 emporte-pièce rond

### Préparation

- 1 Au centre d'une assiette, placez un emporte-pièce rond.
- 2 Coupez 5 tranches de quatre-quarts et divisez les en 2 dans le sens de la hauteur.
- 3 Disposez les morceaux de quatre-quarts à la verticale autour du cercle, en les superposant légèrement. Nouez le ruban autour des tranches, sans trop serrer.
- 4 Otez délicatement l'emporte-pièce.
- 5 Prenez un saladier, mélangez le mascarpone, le fromage blanc, le sucre et l'arôme de vanille. Vous devez obtenir un mélange homogène.
- 6 Disposez cette préparation au centre de la charlotte et recouvrez avec les fruits rouges.

Proposé par

**Ker Cadela**

Ker Cadela

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

