

Recette de la charlotte aux fraises (facile et sans matériel particulier)

-

Ingrédients

- 2 grosses boîtes de biscuits à la cuillère
- 300 g de fraises
- 3 pots de crème vanille
- 300 g de fromage blanc
- Un coulis de fraise, framboises ou fruits rouges
- 2 sachets de sucre vanillé + 15g de sucre blanc

- 1) Mélanger les crèmes à la vanille, le fromage blanc et les sucres.
- 2) Prendre un grand saladier transparent de diamètre 25 cm (si vous n'avez pas de moule à charlotte).
- 3) Disposer les biscuits délicatement sur le fond et les cotés du saladier (Attention leur faire garder l'équilibre n'est pas toujours facile !)
- 4) Recouvrir les gâteaux du fond avec une partie du coulis, une couche du mélange, ajouter une partie des fraises.
- 5) Par-dessus cette couche, disposer un rang serré de biscuits.
- 6) Recouvrir à nouveau ce rang de biscuits avec un peu de coulis, une couche du mélange et ajouter une partie des fraises.
- 7) Répéter les opérations 5) et 6) jusqu'en haut du saladier.
- 8) Le dernier rang de biscuits doit être bien serré.
- 9) Mettre un couvercle avec un peu de poids dessus, puis mettre au frigo.
- 10) Laisser 4 heures au frigo