

Charlotte aux fraises

Pour 6 personnes
Préparation: 20mn
Cuisson: 2m
Repos: 6h



INGRÉDIENTS

- 500g de fraises
- 26 biscuits à la cuillère
- 400g de fromage blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- eau
- 2cc de sirop de fraise
- 4 feuilles de gélatine

PRÉPARATION:

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Laver, équeuter et couper les fraises.

Mélanger l'eau avec le sirop.

Y faire tremper rapidement les biscuits et les disposer dans un moule côte à côte.

Recouvrir le fond du moule.

La gélatine a ramolli, l'essorer dans la main et la mettre dans une casserole et faire fondre doucement pour qu'elle devienne liquide

Mettre le fromage blanc dans un saladier et ajouter les fraises, le sucre et la gélatine liquide.

Verser le mélange dans le moule et recouvrir les biscuits.

Mettre un film et au frais 6h minimum avant de démouler

Un dessert frais en cette saison!