CHARLOTTE AUX FRUITS

Ingrédients :

– 200 g de biscuit à la cuillère

– 200 g de mascarpone

– 100 g de sucre glace

– 30 cl de jus d’orange

– 400 g de fromage blanc

– 150 g de framboises

– 2 pêches

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc, le sucre et le Mascarpone.
2. Rincer les framboises, puis éplucher et couper les pêches.
3. Tremper rapidement les biscuits dans le jus d’orange et poser les contre le bord du moule, côté sucré vers l’extérieur.
4. Alterner une couche de préparation au fromage, une couche de fruits et une couche de biscuit tremper dans le jus.
5. Terminer par les biscuits.
6. Couvrir avec une assiette et mettre un poids dessus, puis garder au moins 3 heures au frais.
7. Démouler enfin la charlotte et décorer de framboises.