

5 mars 2008

### **Charlotte crème de marrons et confiture de framboises au rhum**



*boudoirs  
crème de marrons  
confiture de framboises  
eau+rhum*

Commencez par déposer des boudoirs imbibés au fond et sur les côtés du moule. Ajoutez ensuite une couche de confiture de framboises. Puis alternez les couches de boudoirs imbibés, crème de marrons, boudoirs, confiture de framboises, etc...S'il vous reste un peu d'eau+rhum, versez-en un peu sur toute la charlotte. Réfrigérez une nuit avec un poids posé dessus.