

12 février 2008

Charlotte tout de rose vêtue, framboises et pêches



(pour 4)

- ½ paquet de biscuits roses de Reims
- 180 g de fromage blanc 0%
- 1 cs de cream cheese 0%
- 2 blancs d'œufs
- 1 poignée de pralines roses concassées
- 2 cs de crème liquide allégée
- 1 cc de confiture de framboises (plus si vous aimez très sucré)
- tranches de pêches au sirop (6)
- sirop + un peu de rhum brun (facultatif)
- 1 poignée de framboises congelées

Faites fondre sur feu doux les pralines avec la crème liquide. Retirez du feu et réservez.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le cream cheese, la confiture, les framboises et les pralines fondues. Incorporez ensuite délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Trempez rapidement les biscuits dans le sirop des pêches additionné d'un peu de rhum brun et disposez-les côte-à-côte contre la paroi d'un saladier/moule à charlotte (j'ai pris un tupperware). Versez un peu de préparation (il m'est resté deux ramequins à soufflé individuels de mousse) puis enfoncez trois tranches de pêches. Disposez une seconde couche de biscuits imbibés puis le restant de mousse, les pêches et terminez avec un fond en biscuits imbibés. Posez une assiette sur le dessus ou le couvercle du tupperware avec un poids par-dessus et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Démoulez le lendemain après avoir passé la lame d'un couteau fin le long de la paroi et en passant éventuellement le moule quelques instants sous l'eau chaude. Servez avec un coulis de framboises maison et quelques framboises.