

## Charlotte minute aux fruits rouges

Écrit par Hélène  
Jeudi, 05 Avril 2012 13:00 -

---

*Pour 6 à 8 personnes.  
Préparation : 15 minutes*

*Réfrigération : au moins 5 heures*

### **Ingrédients :**

- 1 paquet de boudoirs
- 300 grammes de fruits rouges (surgelées)
- 20 cl de crème entière liquide
- Sirop de vanille le Moulin de Valdonne
- Sirop de framboise bio
- Quelques gouttes de colorant alimentaire rose
- Quelques gouttes d'arome naturel de framboise
- Une cuillère à soupe de sucre

Matériel indispensable :  
Un moule à charlotte Tupperware.

### **Préparation :**

1. Décongelez les fruits rouges au micro-ondes. Filtrez le jus et réservez-le.
2. Trempez les boudoirs dans ce jus et tapissez les parois de votre moule à charlotte avec ces boudoirs imbibés.
3. Montez la crème en chantilly (si possible avec le Speedy Chef Tupperware®, c'est plus rapide et inratable, après l'avoir laissé 15 min au congélateur). Incorporez la cuillère de cassonade. Mélangez de nouveau avec votre batteur ou le Speedy Chef.
4. Ajoutez les fruits rouges, le colorant, l'arome de framboise et un filet chaque sirop, selon votre goût.
5. Remplir l'intérieur de la charlotte à l'aide de cette préparation.
6. Faire prendre au moins 5 heures au réfrigérateur.
7. Au moment de servir, démoulez la charlotte et décorez avec quelques fruits rouges frais.

## Charlotte minute aux fruits rouges

Écrit par Hélène  
Jeudi, 05 Avril 2012 13:00 -

---