

Charlotte rose au citron et au fromage blanc



Ingrédients:

200g de fromage blanc en faisselle à 36%MG

200g de crème fraîche épaisse

60g de sucre

3 citrons, 3.5 feuilles de gélatine

2 blancs d'oeufs

250g de biscuits roses de Reims

un peu de limoncello (liqueur italienne de citron) ou de sirop de citron (pour la version sans alcool)

200g de fraises

Préparation:

- Tremper rapidement les biscuits dans le limoncello et en tapisser un moule à charlotte. (on peut choisir de tremper les biscuits dans du limoncello, ou du limoncello coupé avec un peu d'eau et de sucre ou d'eau additionnée de sirop de citron pour une version sans alcool). Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Presser le jus de 2 citrons. Faire chauffer le jus de citron et y faire fondre la gélatine préalablement essorée. Dans un saladier, battre légèrement à l'aide d'un fouet la crème fraîche, le fromage blanc et 30g de sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène et bien aéré. Incorporer le jus de citron. Battre les blancs en neige ferme puis les serrer en incorporant 30g de sucre. Les incorporer délicatement à la préparation crème/fromage blanc. Verser la préparation sur les biscuits. Fermer la charlotte en déposant une dernière couche de biscuits légèrement imbibés de limoncello. Filmer et placer au réfrigérateur au moins 12 heures. Faire tremper le moule dans l'eau chaude afin de pouvoir démouler la charlotte sur un plat de service. Décorer avec des fraises et des rondelles de citron. Servir bien frais!