

CHARLOTTE TUTTI FRUTTI



Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 20 g de sucre vanillé maison
- 50 g de maïzena
- 350 g de lait entier
- 30 g de rhum
- 200 g de macédoine de fruits au sirop égouttés
- le jus des fruits égouttés
- 12 biscuits roses de Reims

Préparation:

- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena et le lait puis programmer 7 minutes à 90° vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le Rhum et mixer 5 secondes à vitesse 8
- égoutter les fruits, gardez-en quelques morceaux pour décorer et verser le sirop dans un ravier
- couper les biscuits roses de Reims en deux, tremper rapidement chaque demi-biscuit dans le sirop et tapisser le pourtour des 6 bases des empilodéco
- verser dans chaque base un peu de crème pâtissière des morceaux de fruits et terminer avec un peu de crème pâtissière
- tasser en tapotant doucement la base sur le plan de travail. Empiler-les 3 par 3, fermer chaque tour avec le couvercle et placer les dans le réfrigérateur 3 heures environ

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Empilodéco" Tupperware

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>