

Charlotte aux fruits au mascarpone

Ingrédients :

- 1 pot de mascarpone de 250 g
- 60 à 70 boudoirs (biscuits à la cuillère)
- 3 gros oeufs ou 4 petits
- 70 g de sucre (à varier selon les goûts)
- une grosse boîte de fruits au sirop + une petite (pêches, abricots, lichis ou même salade de fruits)

Préparation :

1. Coupez les fruits en grosses lamelles, en réservant le sirop dans un bol ou une assiette à soupe.
2. Dans un plat, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez la mascarpone et mélangez jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Battez les œufs en neige ferme (une pincée de sel facilite l'opération) et incorporez les délicatement à la préparation ci-dessus.
4. Trempez quelques secondes les boudoirs 2 par 2 ou 3 par 3 dans le sirop, jusqu'à ce qu'ils soient imbibés mais pas ramollis, puis tapissez-en les bords du moule à charlotte.
5. Tapissez le fond du plat de fruits coupés, que vous recouvrez de la préparation à la mascarpone (2 à 3 cm), puis d'une couche de boudoirs imbibés. Alternez ainsi les couches jusqu'en haut du plat.
6. Posez dessus une assiette, éventuellement avec un poids dessus.
7. Laissez au réfrigérateur ou au freezer 12 heures ou plus.
8. Pour démouler plus facilement, on peut passer le plat quelques secondes sous l'eau chaude.