



## Charlotte aux framboises aux biscuits roses de Reims

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 8 personnes

### **Ingrédients**

*Pour le gâteau*

- 1 paquet de biscuits roses de Reims (env. 27 biscuits)
- 200 g de framboises fraîches
- 2 feuilles de gélatine alimentaire
- 40 cl de crème liquide entière
- 70 g de sucre

*Pour le décor*

- 1 flacon de nappage framboise
- Quelques framboises fraîches
- Bougies princesses

*Matériel*

- Moule à charnière (20cm Ø)
- Une casserole
- Une cuillère à soupe
- Un mixeur
- Un fouet
- Un saladier
- Un batteur électrique
- Une spatule

1. Tapisser de biscuits les parois d'un moule à charnière, puis tapisser le fond en découpant les biscuits de manière à bien recouvrir toute la surface.  
Réserver.
2. Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
3. Mixer les framboises et passer les au tamis de manière à obtenir un coulis. Faire chauffer légèrement ce coulis puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée en fouettant. Laisser refroidir.
4. Placer au congélateur quelques minutes un saladier et la crème liquide entière. Monter ensuite cette crème en chantilly pas trop ferme à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter le sucre et fouetter encore quelques instants. Incorporer cette chantilly au coulis de framboises refroidi. Commencer par 1/3 de crème, bien fouetter, puis incorporer le reste à l'aide d'une spatule.
5. Verser immédiatement la mousse framboise dans le moule, sur les biscuits. Lisser et placer au réfrigérateur au moins 1h.
6. Au moment de servir, démoulez la charlotte et napper la mousse avec le coulis framboise, disposer quelques framboises fraîches.