

Charlotte au citron

Ingrédients

1 sachet de biscuits à la cuiller
250 gr de mascarpone
3 oeufs
75 gr de sucre
2 citrons jaunes + le zeste d'un
1 feuille de gélatine de 3 gr
~~limoncello + eau + sucre glace~~ jus d'orange

Séparer les jaunes des blancs

Faire blanchir les jaunes avec le sucre

Prélever 3 cs de jus de citron

Ajouter le reste du jus, le mascarpone et le zeste aux jaunes

Faire chauffer les 3 cs de jus de citron et y faire dissoudre la gélatine préalablement trempée et essorée

Ajouter la gélatine dans la préparation précédente

Monter les blancs en neige ferme

Incorporer ces derniers délicatement dans le mascarpone

Tremper les biscuits dans le jus d'orange et en tapisser les parois et le fond du moule à charlotte

Verser la mousser et terminer par une couche de biscuits trempés dans le jus de citron

Fermer à l'aide du couvercle le moule à charlotte et mettre au frais toute la nuit



<http://atablecheznatt.canalblog.com>