

Charlotte aux framboises

Pour 8 personnes.

Biscuit roulé : 3 œufs, 100 g de sucre, 100 g de farine, 300 g de confiture de framboises, 1 boîte de crème à la vanille, 1 pot de confiture de framboises. 1 c à soupe de rhum. 100 g de framboises.

La veille : travailler les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer peu à peu la farine et les blancs battus en neige. Verser la pâte sur la tôle du four beurrée et recouverte de papier beurré. Egaliser et faire cuire pendant 8 mn à four chaud. Dès que la pâte se colore, la sortir et la rouler avec le papier. Laisser refroidir, dérouler, tartiner de confiture, et reformer en rouleau.

Le matin : tapisser de tranches de biscuit le fond et les côtés d'un moule à charlotte beurré. Recouvrir d'une couche de crème, de confiture, de crème, de biscuit, etc. Terminer par du biscuit. Placer au-dessus une assiette avec un poids et garder au frais.

Au dernier moment : faire fondre sur feu doux le reste de la confiture avec le rhum. Décorer de framboises la charlotte démolée. Servir la sauce à part.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.