

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES



INGREDIENTS

- 1 PAQUET DE 36 BISCUITS CUILLER
- KIRSH
- 40 CL DE CREME FRAICHE
- 2 DEMI-BOITES DE FRAMBOISES
AU SIROP
- AMANDES (facultatif)

- . FAIRE UNE CREME CHANTILLY
- . TREMPER LES BISCUITS DANS LE SIROP AVEC LE KIRSCH ET LE SUCRE
- . TAPISSER LE FOND ET LES PAROIS D'UN MOULE A SOUFFLE
- . VERSER UNE COUCHE DE CHANTILLY
- . UNE COUCHE DE FRAMBOISES
- . UNE COUCHE DE BISCUITS
- . UNE COUCHE DE CHANTILLY
- . UNE COUCHE DE FRAMBOISES
- . UNE COUCHE DE BISCUITS EN FINALE.

RECOUVRIR D'UN PAPIER D'ALUMINIUM ET D'UNE ASSIETTE.
A FAIRE LA VEILLE ET METTRE AU FRIGO.