

5 mars 2008

Charlotte crème de marrons et confiture de framboises au rhum



*boudoirs
crème de marrons
confiture de framboises
eau+rhum*

Commencez par déposer des boudoirs imbibés au fond et sur les côtés du moule. Ajoutez ensuite une couche de confiture de framboises. Puis alternez les couches de boudoirs imbibés, crème de marrons, boudoirs, confiture de framboises, etc...S'il vous reste un peu d'eau+rhum, versez en un peu sur toute la charlotte. Réfrigérez une nuit avec un poids posé dessus.