### Fresa Charlotte

#### Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
| 1 paquet de biscuits à la cuillère  450 g de fraises fraîches  225 g de framboises surgelées  1 petite cuillère à café de gomme de guar  20 cl de crème fouettée (très froide)  Environ 1 à 400 ml de « Fage »  6 cuillères à soupe de sucre |  |

Película de plástico

Plato cuadrado/rectangular (o redondo para los más exigentes: tendrá que colocar galletas en la cuchara)

#### Preparación

1. En una cacerola pequeña, caliente suavemente las fresas congeladas con 80 ml de agua y 3 cucharadas de azúcar. Revuelva de vez en cuando hasta que hirviera. Deje hervir durante 3 minutos.
2. Mientras las frambuesas se calientan, coloque el tazón Kenwood en el refrigerador, así como el accesorio de látigo. La crema batida también está allí, por supuesto.
3. Mientras las frambuesas se calientan y el tazón se enfría, lave las fresas y córtelas en trozos pequeños.
4. Una vez que se cocinen las frambuesas, agregue el chicle guar. Tenga cuidado de no agregarlo de inmediato: formaría un disparo de goma, lo cual es malo. En forma gradualmente y revuelva. La goma espesa la salsa enfriándose. Puede transferir la mezcla a otro contenedor para que se enfríe más rápido.

N.B.: Si no quieres usar el chicle, no es obligatorio. Esto solo se usa para evitar que el pastel se extienda como vómito en el momento del corte. El sabor no cambiará.

1. Cubra su plato de película de plástico. Déjalo ir más allá de poder doblarlo sobre el pastel más tarde. Cubra el fondo y los lados del plato de galletas de cuchara.
2. Saca la crema batida, el tazón y bata del refrigerador y prepara una crema batida: vierta la crema en el tazón y bata a toda velocidad durante 1 a 3 minutos (como la caja puede ser). Agregue 3 cucharadas de azúcar, mezcle nuevamente, agregue el yogurt Fage y mezcle.

Consejo: el yogur de Fage solo se usa para aligerar el pastel. Si no lo desea, simplemente prepare una crema batida con 30 cl de crema.

1. Las frambuesas ahora deben haberse enfriado. No deberían ser más cálidos que tibios. Mezcle las frambuesas, la crema batida y las fresas.
2. Vierta la preparación en el plato, en las galletas de la cuchara. Cubra con una capa de galletas y cierre la película de plástico. Presione ligeramente la película adhesiva para cazar aire.
3. Coloque en el refrigerador al menos una noche: hora de que las galletas de la cuchara absorban la humedad de la mezcla.

Si tiene demasiada crema/fresa, prepare otra más pequeña.