### Strawberry Charlotte

#### Ingredienti

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |  |

Film di plastica

Piatto quadrato/rettangolare (o rotondo per i più impegnativi: dovrai posizionare i biscotti nel cucchiaio)

#### Preparazione

1. In una piccola casseruola, scalda delicatamente le fragole congelate con 80 ml di acqua e 3 cucchiai di zucchero. Mescolare di tanto in tanto fino a ebollizione. Lascia bollire per 3 minuti.
2. Mentre i lamponi si riscaldano, posizionare la ciotola Kenwood in frigorifero e l'accessorio WHIP. La panna montata è anche lì, ovviamente.
3. Mentre i lamponi si riscaldano e la ciotola si raffredda, lavare le fragole e tagliarle in piccoli pezzi.
4. Una volta cotti i lamponi, aggiungi la gomma di guar. Fai attenzione a non aggiungerlo contemporaneamente: formare un colpo di gomma, che è cattivo. Modellalo gradualmente e mescola. La gomma addenserà la salsa raffreddando. È possibile trasferire la miscela su un altro contenitore in modo che si raffredda più velocemente.

N.B .: Se non si desidera usare la gomma, non è obbligatorio. Questo è usato solo per evitare che la torta si diffonda come vomito al momento del taglio. Il gusto non cambierà.

1. Copri il tuo piatto di film di plastica. Lascialo andare oltre per poterlo piegare sopra la torta più tardi. Copri il fondo e i lati del piatto di biscotti a cucchiaio.
2. Elimina la panna, ciotola e frusta dal frigorifero e prepara una panna montata: versa la crema nella ciotola e frusta a tutta velocità per 1-3 minuti (a seconda dei casi). Aggiungi 3 cucchiai di zucchero, mescola di nuovo, aggiungi lo yogurt Fage e mescola.

Suggerimento: lo yogurt FAGE viene utilizzato solo per alleggerire la torta. Se non lo vuoi, prepara una panna montata con 30 CL di crema.

1. I lamponi devono ora essere raffreddati. Non dovrebbero essere più caldi di tiepidi. Mescola i lamponi, la panna montata e le fragole.
2. Versare la preparazione nel piatto, sui biscotti del cucchiaio. Coprire con uno strato di biscotti e chiudere il film di plastica. Premi leggermente la pellicola di aggancio per cacciare aria.
3. Metti in frigorifero almeno una notte: tempo in cui i biscotti del cucchiaio assorbono l'umidità della miscela.

Se hai troppa crema/fragola, prepara un'altra più piccola.