

Шарлотка с клубникой

"Charlotte à la fraises" или "Шарлотка с клубникой" и "Charlotte aux chocolats" или "Шарлотка с шоколадом" очень популярные французские десерты. Они готовятся просто, быстро и без выпечки, этот десерт можно готовить с любыми другими фруктами, например с бананом или консервированными персиками, или грушами в собственном соку. Я хочу вам представить рецепт Шарлотки с клубникой.



Ингредиенты

клубника	1 кг
сахар	4 ст.л
маскарпоне или творог	250 г
сметана	2 ст.л
сливки самые жирные	150 мл
печенье Савоярди	25 или 30 шт.
клубничный сироп по рецепту (у меня сладкая вода с лимонным соком)	100 мл
Клубника для украшения	4 или 5 шт.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Тщательно помыть и обсушить клубнику, мелко порезать, по рецепту перемешать с сахаром, но моя была достаточно сладкая.

Печенье тоже сладкое, поэтому я добавила сахар только в творог

2 Шаг 2



Взбить сливки до густой пены, отдельно взбить творог, маскарпоне, сметану и сахар.
Потом аккуратно перемешать творог со взбитыми сливками, снизу в верх, сохраняя "воздушность" взбитых сливок

3 Шаг 3



Нам понадобится салатница или кастрюля. Выстилаем её пищевой пленкой и выкладываем печенье.
Перед выкладыванием смочить чуть-чуть печенье в сиропе, не передержите, так как печенье очень нежное. Начинаем выкладывать дно.

4 Шаг 4



потом выкладываем стенки, подрезаем печенье савоярди по необходимости

5 Шаг 5



Можно приступать к наполнению нашей шарлотки.
Заполняем слоями:
сначала творожно-сметанной массой

6 Шаг 6



потом нарезанной клубникой

7 Шаг 7



опять слой творога со сметаной и взбитыми сливками

8 Шаг 8



следующий слой печенье, поломанное но не смоченное, а сухое.
и так до полного заполнения нашей формы

9 Шаг 9



последний слой - это печенье.
Накрываем тарелкой, аккуратно прижимаем и ставим под груз в холодильник на время 3 до 6 часов.
У меня Шарлотка стояла всю ночь.

10 Шаг 10



Утром аккуратно переворачиваем салатницу на тарелку или на блюдо, снимаем салатницу и пищевую плёнку. Украшаем Шарлотку и наслаждаемся.

11 Шаг 11



Всем приятного аппетита!
А так как у меня осталось немного клубники, то я приготовила "Verrines à la fraises" или Верин с клубникой...
но это в другом рецепте!
продолжение следует...