# Charlotte aux fraises facile

6 personnes

15 minutes

- 500g de fraises Gariguette
- 30 boudoirs
- 5 pots de fromages blancs à la crème fouettée (type Gervita) ou fromage blanc fouetté par vos soins
- sucre
- alcool de fruits

1- Placez le film plastique dans le moule en le laissant déborder largement. Equeutez les fraises, coupez- les en gros morceaux.

2- Faites fondre le sucre dans de l'eau (ou alcool de fruits), trempez les 2 faces des biscuits pour les imbiber. Placez les biscuits dans le fond et sur les bords du moule.

3- Sucrez légèrement le fromage blanc fouetté. Déposez-en une couche, puis une couche de fraises, quelques biscuits et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

4- Laissez reposer au réfrigérateur quelques heures. Servez bien frais.