

CHARLOTTE de TUTTI FRUTTI

Ingredientes:

400 gr. de Soletillas o 1 paquete
200 ml. nata al 35%
250 gr. de queso mascarpone
100 gr. de azúcar glas
250 gr. de fruta confitada
1 Cdta. de vainilla
Leche c/n

Preparación:

En un bol colocar el queso mascarpone, la nata bien fría, el azúcar glas y la vainilla.

Batir hasta que la crema esté montada.

Picar la fruta confitada en trocitos pequeños y mezclar con la crema. Tapar con film, llevar al refrigerador y reservar.

Comenzar a forrar el molde con las soletillas humedecidas en leche con la cara azucarada hacia afuera cuidando de cubrir todas las paredes. Si quedan huecos rellenarlos con soletillas cortadas. Retirar la crema del refrigerador y añadir la mitad extendiéndola bien.

Colocar otra capa de soletillas mojadas en leche cubriendo la crema completamente.

Incorporar la otra mitad de la crema y decorar con soletillas o fruta confitada.

Refrigerar durante 5 horas o toda la noche.

Decorar con azúcar glas espolvoreada.

