

CHARLOTTE DE FRUTOS VERMELHOS

30min

Dificuldade: Fácil

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS:

- 200g de **Palitos de la Reine DU BOIS DE LA ROCHE**
- 100g de Margarina
- 3 Ovos
- 6 Colheres (sopa) de Açúcar
- 2,5dl de Leite
- 3 Folhas de Gelatina
- 1 Colher (café) de Farinha
- 1 Cálice de Rum
- Essência de Baunilha
- 100g de Frutos Vermelhos

PREPARAÇÃO:

1. Separe as gemas das claras.
2. Bata as gemas com o açúcar.
3. Adicione o leite, a farinha e a essência de baunilha e leve a mistura a lume brando.
4. Ponha as folhas de gelatina a demolhar em água fria e enxugue-as.
5. Retire do calor e junte-lhe a gelatina. Deixe arrefecer (sem deixar solidificar).
6. Bata a margarina com o restante açúcar e junte-lhe as claras em castelo.
7. Salpique os **Palitos de la Reine** com rum e disponha-os numa forma de aro amovível.
8. Cubra os **Palitos de la Reine** com o creme e leve ao frigorífico durante 6 horas.

SUGESTÃO:

- Desenforme e decore a Charlotte com os frutos vermelhos.



Du Bois de la Roche (Portugal), Agro-Alimentar, Lda
Zona Industrial Maia 1 • Sector VII • Rua de Joaquim Silva Vicente
Apartado 3028 • 4471-907 Moreira da Maia • Portugal
T +351 229 437 130 • F + 351 229 437 139
E-mail: dubois.portugal@duboisdelaroche.pt • www.duboisdelaroche.pt

