



Charlota de frutos rojos

6 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

varillas manuales
Molde redondo de 15cm Ø
cazo
Film plástico

Para la masa:

1 sobre de Preparado para Natillas caseras Mandarín Dr. Oetker
2 cucharadas soperas de Azúcar vainillado
700 ml leche
120 g azúcar
200 g fresones
150 g bizcochos de soletilla (melindros)

Antes de empezar:

- 1 Cubrir el molde con film transparente.
- 2 Remojar las láminas de gelatina 5 minutos en agua fría y escurrirlas suavemente. Reservar.

Preparación de la masa:

- 3 Lavar los fresones, quitar los rabitos y cortar la mitad en rodajas.
- 4 En una taza, disolver el sobre de preparado para Natillas con un poco de leche.
- 5 En un cazo, llevar el resto de la leche a ebullición y añadir la mezcla de Natillas con el azúcar y el azúcar vainillado, removiendo sin cesar hasta que espese.
- 6 Retirar el cazo del fuego, añadir las láminas de gelatina escurridas, remover hasta que se disuelvan completamente.





- 7 Cubrir los bordes del molde con los bizcochos, verter un tercio de la crema preparada y agregar la mitad de los fresas troceados.
- 8 Añadir más crema, la otra mitad de los fresas y terminar con la crema. Reservar algunos fresas para la decoración.
- 9 Dejar reposar en la nevera durante aprox. 3 - 4 horas.

La decoración:

- 10 Desmoldar sobre un plato de servir, eliminar el film transparente y decorar con los fresas restantes.

Extras:

Anudar una cinta alrededor de la charlota para decorar. No olvides darle el toque del azúcar vainillado Dr. Oetker ¡es insustituible! Y forrar el molde con film transparente antes de colocar las soletillas, para luego desmoldarla fácilmente.

