

## Charlotte de mousse de mascarpone y frutos rojos.

Una Charlotte o Carlota es una tarta de origen francés, muy fácil de elaborar que no requiere horneado. Si eres amante de este postre no dudes en hacerlo. Sorprenderás a tus invitados.



30min.



8 personas



Fácil

### Ingredientes

- 400 bizcochos savoiardi o soletilla

#### Para el relleno de Mascarpone:

- 200 ml de [nata para montar Président Profesional UHT](#)
- 150 gr de [mascarpone Galbani Professionale](#)
- 60 gr de azúcar glas
- 300 gr de fresas
- 1 cucharadita de vainilla (opcional).



### Preparación

#### Elaboración Relleno de Mascarpone

- Añadir en un bol el queso mascarpone, la nata muy fría, el azúcar y una cucharadita de vainilla. Batir hasta que la crema esté bien montada.
- Picar 300 gr de fresas en trocitos pequeños, mezclar con la crema de Mascarpone y reservar en la nevera cubierto con papel film.
- Forrar las paredes de un molde desmoldable de 18 cm de diámetro, con 24 bizcochos savoiardi, mojados muy ligeramente en leche y puestos de pie, con la cara azucarada hacia afuera. Para ello cortar todas las puntitas redondeadas de abajo. Primero cortar una y con esa medida cortar el resto para que se queden apoyadas de pie y a la misma altura.
- Al ir poniendo los bizcochos de pie, hay que colocar también de forma simultánea los bizcochos tumbados en la base para que los de la pared no se caigan.
- Cuando esté lista la primera base, añadir sobre ella la mitad de la crema de mascarpone, extender bien y volver a añadir otra segunda capa de bizcocho.
- Añadir la otra mitad de la crema y cubrir con una capa final de bizcochos.
- Cortar las fresas por la mitad y colocarlas en la parte superior de la tarta a modo decorativo.

