

Charlotte pommes mascarpone

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 8 personnes

• 500 g de mascarpone • 3 càs de fromage blanc • 4 càs de sucre + 50 g • 4 pommes
• 1 orange • 150 g de biscuits à la cuillère (type boudoirs) • 1 càs de rhum, 1 bâton de cannelle

Peler et épépiner les pommes. Les couper en petits morceaux. Les mettre dans une casserole avec 50 g de sucre, la cannelle et 1 càs de rhum.

Laisser compoter 15 minutes environ. Les pommes doivent être bien tendres. Réserver.

Presser l'orange et mettre le jus dans une assiette creuse. Y imbiber rapidement les biscuits après les avoir retaillés, si besoin, afin qu'ils entrent bien dans votre moule. Les déposer sur les parois du moule à charlotte, pas sur le fond.

Garder les chutes de biscuits.

Dans une terrine, mélanger le mascarpone avec le fromage blanc, les càs de sucre, et le jus d'orange s'il vous en reste. Quand ce mélange est bien homogène, en déposer la moitié dans le moule garni de biscuits. Recouvrir de pommes compotés froides.

Puis déposer le reste de mélange à base de mascarpone. Recouvrir avec les chutes de biscuits, ou avec des biscuits entiers. Filmer et mettre un couvercle et bien tasser.

Entreposer au frais au moins 4h.