

CHARLOTTE À L'ANANAS

Nombre de personnes: 10

**Temps de préparation: 1 h + 8 h de
repose**

Ingrédients:

- FROMAGE BLANC	250g (maigre)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3 (ou 2 dl d'Advocaat)
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	2 dl
- GELATINE	8 feuilles
- SUCRE SEMOULE	125g + 4 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE	200 g (un peu plus 1 paquet)
- ANANAS	4 tranches + le jus



Recette:

- Coupez les tranches d'ananas égouttées en petits morceaux. Conservez le jus.
- Faites une mélasse avec 4 c à soupe de sucre et 2 c à soupe d'eau chaude.
- Tapissez les bords d'un moule à charnière avec des biscuits cuillères légèrement trempé dans la mélasse et terminez par le fond du moule avec le reste des biscuits.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Dans une jarre, mélangez le fromage blanc, les 125g de sucre semoule, le sucre vanillé, les morceaux d'ananas. Ajoutez aussi les 3 jaunes d'œufs ou l'Advocaat.
- Faites chauffer le jus d'ananas et ajoutez-y en fouettant les feuilles de gélatine. Ajoutez le tout au mélange à base de fromage.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement au mélange.
- Battez ensuite fermement la crème fraîche et ajoutez également délicatement au fromage.
- Versez enfin dans le moule à charnière sur les biscuits.
- Placez au réfrigérateur pour au moins 8 heures.

Garniture:

Saupoudrez de cacao, ou parsemez de fruits (kiwi, raisin, ...) et servez très frais.