



Minicharlotte med exotiska frukter och citronkräm

Ingredienser 6 glas

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 1 burk | konserved frukt, t ex päronhalvor |
| 3 msk | lemon curd |
| 250 g | mascarponeost |
| 3 msk | apelsinlikör |
| 3 msk | apelsin, pressad |
| 18 st | vicenzovokex, s k tiramisukex |
| 6 st | glas med rak kant |
| 12 st | remsor av bakplåtspapper |

Till servering

| | |
|------|----------|
| 1 dl | körsbär |
| 1 dl | physalis |
| 1 dl | vinbär |

Tillagning

En pampig men superenkel avrundning på måltiden. Vi använde raka dricksglas. Hemligheten i att lyckas med charlotten ligger i fingerfärdigheten med att snabbt vända kexen i likör och apelsinsaft.

1. Låt päronen rinna av. Mixa dem tillsammans med lemon curd och mascarponeost med mixerstav eller i matberedare.
2. Gör ett kryss av två bakplåtspappersremsor i glaset. Låt dem sticka upp en bit ovanför glasets kant så blir charlotten lättare att lyfta upp.
3. Blanda likör och apelsinsaft. Bryt eller skär kexen mitt itu. Vänd snabbt kexen i likören allt eftersom de används. Ställ de likörvända kexen runt om i glaset. Fördela päron- och lemon curd-fyllningen mitt i. Ställ kallt i minst 2 timmar.
4. Lyft upp charlotten på assietter och servera med färsk frukt.