Charlotte litchis et fruits rouges

Ingredients
Biscuit
400g de biscuits de reims
85g de beurre mou
Mousse aux litchis
1boîte de litchi au sirop
400g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir aux fruits rouges
200g de coulis de fruits rouges
2feuilles de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le bol mettre le beurre et 200g de biscuits de reims20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle muni d'un rhododen tassant bien.

Prlever le sirop des litchis et tremper brivement les biscuits restant dedans, pasct sucre sous peine de le faire fondre et c'est moins joli.

Positionner les biscuits debout tout le tour du cercle.

Merci mon partenaire Fossier pour ces dlicieux biscuits de Reims

Mousse de litchis

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre les litchis sans sirop 15s/vitesse 8, puis 2min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois la pure de litchis

Verser l'intrieur du cercle et mettre au frais 3h

Miroir aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 5h

ASTUCE

Pour plus de gourmandises vous pouvez ajouter des litchis en morceaux dans votre mousse.