**Charlotte aux fraises**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 500g de [fraises](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_fraise_1.aspx)
- 30 boudoirs
- 6 pots individuels de Gervita (= [fromage](http://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) blanc + crème fouettée)
- [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- sirop de citron ( ou autre)
- du film plastique de cuisine
- un moule à [charlotte](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_charlotte_r_8.aspx) ou à [soufflé](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_souffles_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Equeutez les fraises, coupez- les en grands morceaux.

Diluer le sirop dans de l’eau, puis faire passer rapidement les biscuits sur les deux faces dans la dilution.

Placez les biscuits dans le fond et sur les bords du moule.

Mettre un peu de sucre dans le Gervita.

Mettez une couche de Gervita, une couche de fraises, quelques biscuits. Recommencez.

Mettre au frigidaire. Servir frais.