



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Diplomate



**2h10**   **10 min**   **0**   **2h**   **572**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

500 g **Biscuit(s) à la cuiller**

400 g **Confiture de fraises**

1 verre(s) **Kirsch**

## Étape 1

Préparation du diplomate

- 1 Tremper les biscuits dans le kirsch.
- 2 Garnir l'intérieur du moule à charlotte avec les biscuits, face arrondie vers l'extérieur et tapisser le fond avec des morceaux de biscuits.
- 3 Recouvrir d'une couche de confiture puis d'une couche de biscuits jusqu'à remplir entièrement le moule.
- 4 Tasser à la main les biscuits et mettre le diplomate au frais pendant deux heures.

## Étape 2

Dressage

- 1 Démouler sur un plat rond et décorer à votre convenance.
- 2 Ce dessert peut être servi avec une crème anglaise.