Rose Cook

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Minis charlottes pour les bébés

1h12	10 min	2 min	1h	172
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour les charlottes

8 **Biscuit(s) à la cuiller**
20 cl **Jus de pomme**
2 **Petit pot pomme fraise**
1 c. à café **Agar-agar**

Étape 1

Préparation des charlottes

1. Chemiser les moules de film alimentaire. Verser la moitié du jus dans un bol. Tremper brièvement les boudoirs et les plaquer contre les parois du moule. Mettre un petit bout de boudoir au fond.
2. Dans une casserole, verser 4 cuillères à soupe du jus restant et de l'agar-agar, porter à ébullition. Hors du feu ajouter le contenu du petit pot.
3. Mettre le mélange agar-agar/compote dans les moules, recouvrir de quelques petits bouts de gâteaux trempés pour faire un socle. Réserver au frais pendant au moins 1h.
4. Démouler (ou pas !) et servir à bébé.