



Minicharlotte med exotiska frukter och citronkräm Foto: Tariq Dajani

Minicharlotte med exotiska frukter och citronkräm

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

6 st

Tillagning

1 burk	konserverad frukt, t ex päronhalvor (avrunna 230g)
3 msk	lemon curd, köpt eller hemgjord
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



PASSAR TILL:

Nivole

Pris: 74 kr

[Sök annat vin här](#)

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 glaset 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.