

# Charlotte de Noël au litchi et gingembre



6 personnes



30 minutes



Facile

## Ingrédients

- des boudoirs ou biscuits à la cuillère
- 200 g de mascarpone
- 2 yaourts à la grecque
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- une gousse de vanille
- des litchis frais
- fruits frais et fleurs pour la décoration

Pour le sirop :

- 40 g d'eau
- 20 g de sucre
- du gingembre en poudre



## Préparation

Préparez votre sirop : eau, sucre et gingembre jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Coupez vos boudoirs en deux et disposez les dans vos emporte-pièces (autour et au fond). Arrosez-les généreusement avec le sirop.

Préparez votre crème : fouettez le mascarpone et les yaourts, ajoutez le sucre et la vanille. Réservez au frais.

Pour finir :

Découpez des petits dés de fruits. Disposez un fond de crème sur les boudoirs puis les dés de fruits puis finissez par la crème. Réservez au frais jusqu'à la dégustation. Décorez avec des fleurs et fruits frais avant de servir.

