# CHARLOTTE PRIMAVERA

Ingredienti per 6 persone:

- 2 confezioni da 1/2 lt di budino pronto alla vaniglia,
- 1 lt di latte,
- 400 gr di fragole,
- un limone,
- 1 bicchiere di marsala,
- 150 gr di biscotti secchi,
- 2 dl di panna montata.

Preparate il budino con il latte, secondo le istruzioni, e fatelo raffreddare. Intanto lavate e mondate le fragole e tagliatene metà a fettine. Foderate con un foglio di pellicola uno stampo di forma semplice, non sfaccettato. Versate il marsala in un piatto fondo, imbevetevi velocemente i biscotti e posatene una parte sul fondo dello stampo. Rivestite con i biscotti imbevuti anche i bordi dello stampo. Versate nello stampo una parte di budino, poi fate uno strato di fragole e procedete cosi fino a esaurimento degli ingredienti. Fate rassodare in frigo secondo il tempo indicato sulla confezione e al momento di servire capovolgete su un piatto da portata, decorando a piacere con le fragole rimaste e ciuffetti di panna montata. Potete preparare Ia chnrlotte anche utilizzando una confezione di budino alla vaniglia e una al cioccolato e sostituire le fragole con i frutti di bosco preferiti.