

Charlotte alle mele con salsa al caramello

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 10 persone:

1500 g mele
300 g zucchero
1 limone
1/2 cucchiaino cannella in polvere
16 g colla di pesce
150 g panna da montare
30 g zucchero a velo
biscotti savoiardi
1 bicchierino calvados
per la salsa dolce:
250 g panna da montare
250 g zucchero
1 cucchiaino succo di limone
3 cucchiaini calvados
30 g burro
per decorare:

Preparazione

1 cucchiaino succo di limone
Sbucciate le mele, scartate i torsoli, affettatele e cuocetele per circa mezz'ora con 200 g di zucchero, un
1 mela golden
pezzetto di scorza di limone e la cannella, a recipiente coperto e mescolando spesso, fino a ottenere una
purea omogenea. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela e amalgamatela alla purea di mele
bollente, mescolando finché si è sciolta del tutto e scartando la scorza. Lasciate raffreddare e
poi amalgamate 150 g di panna montata. Fate bollire 20 cl di acqua per 10 minuti con 100 g di zucchero,
lasciate intiepidire e amalgamate il bicchierino di Calvados. Foderate con la pellicola trasparente uno stampo
per charlotte da 18 centimetri. Inumidite i biscotti nello sciroppo e allineateli lungo le pareti dello
stampo. Versate al centro la mousse di mele e panna, livellatela, ricoprite con altri biscotti inumiditi,
coprite e mettete in frigorifero per 4 ore. Poco prima di servire preparate la salsa dolce e la guarnizione.
Mescolate in una casseruolina gli ingredienti per il caramello, unite 2 cucchiaini di acqua e mescolate a fiamma
bassa finché lo zucchero si è sciolto. Proseguite la cottura, senza più mescolare,
finché il caramello è dorato, quindi unite 2 cucchiaini di acqua calda, scuotete la casseruolina
per amalgamare il tutto e togliete dal fuoco. Sbucciate la mela rimasta, tagliatela a fettine e rigiratela nel
caramello. Man mano che le fettine di mela sono ben rivestite di caramello estraetele e allineatele sulla
carta di alluminio. Sformate la charlotte e decoratela con le mele caramellate. Versate in una casseruola 10
cl di acqua, il succo di limone e i 250 g di zucchero, mescolate e cuocete finché il composto prende un
bel color dorato. Aggiungete anche la panna, il burro e il liquore e cuocete ancora 1 minuto. Servite la
charlotte con, a parte, la salsa al caramello.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>