

Charlotte alle prugne e pere

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

200 g prugne snocciolate
24 biscotti savoiardi
500 g pere
30 cl panna
65 g gelatina di ribes
100 cl vino rosso
1/2 limone
150 g zucchero
burro

Preparazione

Sbucciate le pere, tagliatele a pezzi, frullatele con il succo di mezzo limone. Aggiungete lo zucchero e mescolate. Cuocete nel vino le prugne. Dopo un quarto d'ora sgocciolatele, tenetene alcune da parte per la guarnizione e frullate le altre. In un tegame versate il succo di pere e di prugne, mettete sul fuoco e scaldate senza far bollire. Aggiungete la gelatina di ribes, fatela sciogliere bene e poi lasciate raffreddare. Incorporate al composto la panna montata. Imburrate uno stampo da charlotte, foderatene fondo e pareti con i savoiardi, versatevi un po' di crema e continuate alternando strati di crema e strati di savoiardi spezzettati, finite con savoiardi interi. Tenete in frigorifero per 3 ore. Sformate e decorate con le prugne.

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

<http://www.ricetteitalia.org>