

Charlotte alle uova

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

6 uova
180 g burro
180 g zucchero
cointreau
200 g biscotti savoardi

Preparazione

Fate rassodare le uova, quindi lasciatele raffreddare e sgusciatele. Estraiete i tuorli dal bianco, setacciateli e metteteli in una terrina con il burro un poco ammorbidito lo zucchero e mezzo bicchiere di Cointreau: cominciate a lavorare il composto fino a che sarà soffice e cremoso. Foderate uno stampo da charlotte con un foglio di alluminio. Tappezzate il fondo e le pareti con uno strato di savoardi imbevuti di Cointreau e leggermente schiacciati fra le palme delle mani. Fate quindi uno strato del composto, coprendo con un altro di savoardi imbevuti di liquore. Procedete così fino a esaurimento degli ingredienti terminando con i biscotti. Introducete in frigorifero per 3 ore, quindi immergete per qualche istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete la charlotte su un piatto da dolci.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>