

Charlotte arlecchino con la panna

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

50 cl panna
100 g zucchero a velo
4 uova
4 cucchiaini zucchero
50 cl latte
50 g cioccolato fondente in polvere
2 cucchiaini latte tiepido
2 cucchiaini fecola di patate (o maizena)
2 cucchiaini gelatina di frutta
per foderare lo stampo:
biscotti savoiardi
sciroppo di zucchero
liquore
per guarnire:
frutta sciroppata (o frutta candita)

Preparazione

Preparate prima una crema, sbattendo i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungendo la fecola e diluendo con 1/2 litro di latte non freddo. Mescolate sul fuoco con un cucchiaino di legno fino a che si sarà ben rappresa. Alla metà di questa crema aggiungerete la cioccolata e farete sciogliere bene. Preparate intanto uno stampo metallico da charlotte (senza buco), bagnato di liquore. Sul fondo versate la gelatina di frutta intiepidita sul fuoco per renderla cremosa. Preparate uno sciroppo con due cucchiaini di zucchero sciolti sul fuoco in un goccio d'acqua; aggiungete un poco di liquore e inumidite i savoiardi, con i quali foderate lo stampo. Montate la panna con lo zucchero a velo. Riempite poi lo stampo a strati, di crema gialla, panna montata e crema al cioccolato. Mettete a gelare, quindi rovesciate la charlotte sul piatto e guarnite con panna montata e frutta sciroppata.

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

<http://www.ricetteitalia.org>