

Charlotte brasilia

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

per il gelato:

250 g panna fresca

125 g zucchero

2 cucchiaini caffè molto forte

per la charlotte:

20 biscotti savoiardi medi

1 bicchiere caffè molto forte

4 zollette zucchero

per decorare:

50 g panna montata

Alcuni grani caffè confetto

Preparazione

Battere con la frusta la panna fresca zuccherata sino a renderla spumosa e profumarla con i due cucchiaini di caffè. Versare in una vaschetta e mettere nel freezer regolando il frigorifero alla temperatura più bassa. Lasciar riposare per circa due ore, sino a quando la crema è indurita. Foderare uno stampo da charlotte con i savoiardi imbevuti nel caffè ben zuccherato. Sistemare al centro dello stampo la crema, ricoprire con altri savoiardi bagnati nel caffè e mettere nel frigorifero ancora per due ore. Estrarre quindi il dolce dallo stampo, decorarlo con panna montata e grani di caffè confetto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>