

Charlotte di banana e cioccolato

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

150 g zucchero
2 banane
350 g cioccolato fondente
2 cucchiaini caffè istantaneo (in 2 cucchiaini d'acqua)
1 bicchiere rum
4 uova
600 g panna da montare
12 biscotti savoiardi grandi
1 bustina vaniglina
trucioli di cioccolato

Preparazione

Preparate la crema per farcire. Mettete il cioccolato a pezzetti in una casseruola, unite il caffè sciolto nell'acqua, 2/3 del rum e fatelo fondere a bagnomaria su fuoco basso. Quando il composto sarà cremoso unite 2 soli tuorli, amalgamate bene e togliete dal fuoco. Fate raffreddare mescolando spesso. Intanto montate a neve densa i 4 albumi aggiungendo gradualmente 2 cucchiaini di zucchero, poi unite 1/3 alla crema di cioccolato. Incorporate via via il resto degli albumi montati, sollevando la massa dal basso verso l'alto e non mescolando in senso circolare. Alla fine aggiungete 200 g di panna montata. Fate riposare la crema nel frigo. Mettete lo zucchero rimasto (meno 2 cucchiaini) in una terrina, aggiungete 3 cucchiaini di acqua fredda e portate su fuoco dolce, mescolando finché sarà ben sciolto. Levate dal fuoco e fate raffreddare, poi unitevi il rum rimasto. Tagliate le banane a fettine. Mettetele in un piatto fondo e versatevi sopra lo sciroppo al rum, poi lasciatele macerare per 15 minuti. Scolate le fettine di banana e tenete da parte lo sciroppo. Con una pennellina bagnate di sciroppo la parte piatta dei savoiardi. Adagiateli in piedi o leggermente obliqui in uno stampo da charlotte, con la parte bombata verso lo stampo, facendo in modo che i biscotti restino perfettamente al di sotto del bordo del recipiente: tagliate eventualmente l'eccedenza nella parte inferiore. Non mettete biscotti sul fondo. Riempite tutta la 'scatola' di biscotti con la crema di cioccolato, poi adagiate sulla crema le fettine di banane e coprite tutto con qualche biscotto, sempre imbevuto di sciroppo sulla parte piatta. Mettete il dolce in frigo per 5-6 ore. Prima di servire montate densamente la panna con lo zucchero e la vaniglina. Poi capovolgete con delicatezza il dolce su un piatto e mettete la panna in una tasca da per dolci con la quale farete una serie di cerchi 'spizzati' sulla charlotte. Decoratene il centro con i trucioli di cioccolato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>