

Charlotte di fragole

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

22 biscotti savoiardi
1 bicchiere alchermes
300 g fragole
60 cl latte
120 g zucchero vanigliato
6 uova
1 stecca vaniglia
20 cl panna fresca
2 fogli colla di pesce
per il coulis:
150 g fragole (o lamponi)
3 cucchiai zucchero a velo
Alcune gocce succo di limone

Preparazione

Rivestite le pareti e il fondo di uno stampo da charlotte con carta da forno. Tagliate le estremità di cinque biscotti a petalo e ritagliate negli avanzi un piccolo disco. Bagnate i biscotti nell'alchermes e disponeteli, con il dorso verso l'alto, sul fondo dello stampo formando come un fiore. Mettete prima al centro il disco e tutto attorno i petali facendo combaciare il più possibile i bordi. Tagliate gli altri biscotti in misura con l'altezza dello stampo, bagnateli nel liquore e rivestite completamente le pareti. Preparate la crema inglese: portate ad ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, spegnete e lasciate in infusione per 10 minuti. Montate i tuorli e lo zucchero in una casseruola e quando sono cremosi diluiteli con il latte. Cuocete la crema a bagnomaria mescolando continuamente finché non sarà abbastanza densa da nappare il dorso del cucchiaino. Versatela in una terrina e mescolate ogni tanto mentre si raffredda. Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, scioglietela in 2 cucchiaini di alchermes e aggiungetela alla crema. Incorporate con una spatola flessibile 2 albumi montati a neve. Montate la panna ben fredda in un recipiente che avrete tenuto in freezer per 15 minuti. Incorporate anch'essa alla crema inglese. Lavate le fragole e scolatele molto bene. Tagliate a pezzi quelle più grosse. Aggiungetele alla crema senza smontarla. Versate tutto nello stampo, livellate la superficie e tenete in frigo almeno 6 ore prima di sformare la charlotte e servirla. Accompagnatela con un coulis di fragole o lamponi preparato frullando i frutti freschi con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone.

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

<http://www.ricetteitalia.org>