

# Charlotte di ribes nero

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 8 persone:

350 g ribes nero privato dei gambi  
1 cucchiaio zucchero in granelli  
3 uova  
100 g zucchero semolato  
20 g burro  
15 g colla di pesce in polvere  
45 cl panna montata  
30 biscotti lingue di gatto  
1 grappolino di ribes nero

## Preparazione

Mettete in un pentolino il ribes nero, già privato dei gambi, unite due cucchiai d'acqua e lo zucchero in granelli e fate cuocere a calore moderato per 8-10 minuti, o fino a quando il ribes sarà morbido. Lasciate raffreddare, poi frullate il tutto e passate al setaccio il composto ottenuto. Ponete in una terrina due uova intere, un tuorlo e 75 g di zucchero semolato e sbattete con una frusta fino ad ottenere un composto denso e spumoso. In una ciotolina diluite la colla di pesce in tre cucchiai d'acqua, quindi mescolatela alla purea di ribes, infine incorporate il tutto a due terzi della panna montata. Amalgamate con cura il composto di ribes e panna a quello di uova e zucchero, poi trasferite il tutto in uno stampo da soufflé di 18 cm di diametro, leggermente imburrito. Fate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora, dopodichè sformate il dolce su un piatto di portata, coprite i bordi con parte della panna montata rimasta e fatevi aderire le lingue di gatto, sovrapponendole leggermente fra loro. Ponete il resto della panna in una tasca di tela con bocchetta a stella e decorate la superficie della charlotte, quindi passatela nuovamente in frigorifero. Intanto 'brinate' il grappolino di ribes nero: spennellatelo con l'albume rimasto, leggermente sbattuto, quindi immergete il grappolino nello zucchero semolato, facendo in modo che ne sia completamente ricoperto. Fate asciugare il grappolino per un paio d'ore, su un foglio di carta oleata. Al momento di servire, togliete la charlotte dal frigorifero, ponete al centro la frutta brinata e portate in tavola.

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

<http://www.ricetteitalia.org>