

Charlotte estiva

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3 pesche
2 prugne
6 albicocche
3 mele
2 pere
150 g zucchero
1 mestolo vino bianco
350 g biscotti savoiardi
25 cl latte
1 scatola marmellata di arance
brandy

Preparazione

Lavate le albicocche e snocciate tutta la frutta; tagliatela a fettine sottili che disporrete in una casseruola, a strati alternati, coprendo ogni strato con una buona spolverizzata di zucchero. Irrorate con il vino e fate cuocere per 10 minuti, togliendo poi subito il recipiente dal fuoco e lasciando raffreddare. Foderate uno stampo da charlotte con un foglio di alluminio e rivestitelo interamente con savoiardi imbevuti di latte, disposti a raggiera sul fondo e dritti lungo le pareti. Spalmate i biscotti con un leggero strato di marmellata e cominciate facendo sul fondo dello stampo uno strato di savoiardi spruzzati di brandy. Fate poi uno strato di composta di frutta e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con i savoiardi. Introducete in frigorifero per circa 3 ore; quindi, al momento di servire, capovolgete la charlotte su un piatto da dolci e portate in tavola.

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

<http://www.ricetteitalia.org>