

Charlotte geraldine

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

150 g mandorle
50 g frutta candita mista
50 g uvetta sultanina
1/2 bicchiere rum
150 g burro
130 g zucchero
200 g biscotti savoiardi
1/2 bicchiere alchermes
200 g sorbetto di frutta (v. ricetta)
per guarnire:
frutta secca
pasta di mandorla
panna montata

Preparazione

Pestate bene le mandorle; tagliate a dadini la frutta candita; lavate in acqua tiepida l'uvetta. Mettete i tre ingredienti a macerare per 30 minuti nel rum. Lavorate in una ciotola il burro (lasciato prima ammorbidire) e lo zucchero; quando il composto sarà cremoso, incorporatevi la frutta secca e candita con tutto il liquore di macerazione. Mescolate bene e tenete da parte. Prendete ora uno stampo da charlotte e foderatene il fondo e le pareti con i biscotti savoiardi leggermente imbevuti di alchermes. Fate sul fondo uno strato di composto di frutta, poi riempite lo stampo con il sorbetto di frutta, che avrete acquistato già pronto o preparato in casa seguendo la ricetta relativa, considerando 1/3 degli ingredienti. Tenete la charlotte in freezer per almeno 3-4 ore e sformatela solo al momento di servirla. Potrete guarnirla a piacere con frutta secca, pasta di mandorle o con ciuffi di panna montata, che formerete con l'aiuto di una tasca per dolci con la bocchetta a stella.

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

<http://www.ricetteitalia.org>