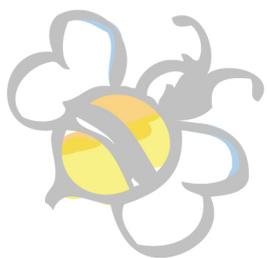




Charlotte - [Visualizza sul sito di line](#)



eCucinando.it



dolci - frutta - freddo

Ingredienti:

24 savoiardi
6 mezza pere sciroppate
150 g di lamponi
4 tuorli
150 g di cioccolato fondente
10 cl di crema di latte (panna per la chantilly)
1 bustina di zucchero vanigliato

per lo sciroppo:

Lo sciroppo delle pere
100 g di zucchero
1 cucchiaio di liquore al lampone

Procedimento:

Montate la panna, aggiungete lo zucchero vanigliato, conservate in frigo.

Foderate uno stampo da charlotte di pellicola trasparente facendola debordare, mettere i biscotti.

Mischiate allo sciroppo della frutta, lo zucchero ed il liquore.

Fate fondere la cioccolata, aggiungete i tuorli rimescolando fino a quando la miscela si raffredda. Incorporare alla panna montata.

Versate la metà della crema nello stampo da charlotte, disponete delle pere tagliate in pezzettini e qualche fragola.

Tagliate 3 biscotti in due e imbevetele nello sciroppo, posate sulle pere, coprite con il resto della crema, finite coi biscotti imbevuti.

Ricoprire con la pellicola debordante, mettete in frigo 12 ore prima di sformare la charlotte. Servire ben fresca.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it