

DOLCI E DESSERT

Charlotte africana

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 8 persone

Biscotti savoiardi	250 g
Ananas sciroppato	1 scatola
Ciliegie candite	15
Cedro candito	1/4
Zucchero semolato	50 g
Kirsch	3 cucchiari
Acqua	1 bicchiere

PER LA CREMA CHANTILLY

Panna fresca	250 g
Zucchero a velo	50 g
Ghiaccio	1 cubetto

■ Preparazione

- 1 Rivestire con carta pergamena il fondo di uno stampo di 24 cm. di diametro. Mettere da parte lo sciroppo della scatola d'ananas, aggiungervi un bicchiere d'acqua e 50 g di zucchero.
- 2 Riscaldare un poco, aggiungere il kirsch. Disporre le fette d'ananas sul fondo dello stampo, decorare con ciliegie e pezzetti di cedro. Foderare i lati dello stampo con i savoiardi tagliati a metà e imbevuti di sciroppo.
- 3 Mettere uno strato di savoiardi anche sulle fette d'ananas. Per preparare la crema Chantilly diluire la panna fresca con un cubetto di ghiaccio tritato.
- 4 Aggiungere lo zucchero a velo battendo con la frusta. Aggiungere alla crema il resto degli ananas a dadini.
- 5 Versare nello stampo, ricoprire con un altro strato di savoiardi imbevuti, premere bene, ricoprire e lasciare in frigorifero per una notte. Rovesciare su un piatto al momento di servire.