

DOLCI E DESSERT

Charlotte geraldine

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Mandorle	150 g
Frutta candita mista	50 g
Uvetta sultanina	50 g
Rum	1/2 bicchiere
Burro	150 g
Zucchero	130 g
Biscotti savoiardi	200 g
Alchermes	1/2 bicchiere
Sorbetto di frutta (v. ricetta)	200 g

PER GUARNIRE

Frutta secca

Pasta di mandorla

Panna montata

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Tenete la charlotte in freezer per almeno 3-4 ore e sformatela solo al momento di servirla.

- 6 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.