

CHARLOTTE AL CARMELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di uva sultanina,
- sei cucchiaini di brandy,
- 500 g di mele,
- 360 g di zucchero,
- una scatola di savoiardi.

Mettete l'uvetta (prima lavata) in una terrina e irroratela con il brandy, lasciandola macerare.

Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi, eliminate i torsoli, poi tagliate ogni spicchio a lamelle.

Ponete in una casseruola 200 g di zucchero con mezzo bicchiere d'acqua, e portate ad ebollizione, poi tuffate nello sciroppo le lamelle di mele, facendole cuocere, coperte e a fuoco basso, per circa 15 minuti.

Quindi scolatele dallo sciroppo di cottura conservando quest'ultimo; scolate anche l'uvetta dal brandy, versate quest'ultimo nello sciroppo e mettete il tutto in un largo piatto, immergendovi per qualche istante i biscotti, che poi ritirerete e presserete leggermente fra le mani.

Attenzione a non lasciarli macerare troppo perché devono restare un po' consistenti.

Ora preparate il caramello; mettete in una casseruolina il restante zucchero (se volete potete aggiungere un cucchiaino di glucosio) con un cucchiaino di acqua: ponetelo a fuoco abbastanza vivo e, muovendo leggermente il recipiente, fate caramellare lo zucchero finché lo vedrete di un bel colore dorato.

Ora versate il caramello in uno stampo da charlotte spargendolo sul fondo e sulle pareti (allo scopo muoverete velocemente lo stampo da tutte le parti).

quindi foderate velocemente il fondo e le pareti della forma con i biscotti, poi fate uno strato di mele, uno di uvetta e uno di biscotti.

Terminate, alternando gli ingredienti fino al loro esaurimento, con uno strato di biscotti.

Appoggiatevi sopra un piattino con un peso e mettete il dolce in frigorifero per almeno 2 ore.

Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto. Per facilitare l'uscita della charlotte passate con delicatezza una lama di coltello tra caramello e il recipiente.