

CHARLOTTE ALLA BANANA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di uva sultanina,
- mezzo bicchiere scarso di rum,
- 100 g di zucchero,
- sei banane ben mature,
- due limoni,
- una trentina di grossi savoiardi,
- un bicchiere di crema o di latte,
- due cucchiaini di zucchero a velo.

Lavate rapidamente l'uvetta e mettetela in una tazza, bagnandola con il rum; lasciate così macerare fino a che la sentirete ben morbida.

Nel frattempo mettete tutto lo zucchero in una casseruolina di smalto, unitevi mezzo bicchiere di acqua e fate sciogliere a calore moderatissimo, fino a che lo zucchero sarà ben fuso e lo sciroppo comincerà a bollire pianissimo: togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Pelate le banane, mettetele a pezzi nel frullatore, unite il succo di limone e frullate fino ad ottenere una poltiglia perfettamente liscia a cui aggiungerete l'uvetta scolata dal rum.

Quando lo sciroppo di zucchero sarà freddo unitevi il rum in cui avete fatto macerare l'uvetta e il succo dell'altro limone: versate il tutto in un piatto fondo.

Prendete ora otto biscotti e tagliateli a triangolo, per poterli disporre, a raggiera, sul fondo dello stampo da charlotte, dopo averli immersi velocemente nel liquido preparato.

Bagnate uno per uno nel miscuglio anche i biscotti necessari a foderare le pareti dello stampo asciutti (per il momento) i rimanenti.

Ora fate sopra i biscotti, sul fondo dello stampo, uno strato di crema di banane; sopra a queste mettete uno strato di biscotti immersi rapidamente nello sciroppo e fatti a pezzetti, poi ancora crema di banane e biscotti bagnati e spezzettati; fate un ultimo strato di crema e coprite con i biscotti asciutti che vi saranno rimasti.

Appoggiate un piatto sulla charlotte ed aggiungete un peso.

Mettete in frigorifero per almeno 12 ore.

Pochi minuti prima di servire montate la crema di latte con lo zucchero a velo.

Pochi minuti prima di servire montate la crema di latte con lo zucchero a velo (che aggiungerete solo in ultimo).

Immergete rapidamente lo stampo in una bacinella di acqua calda, poi capovolgetelo su un piatto da dolci e decorate la charlotte con strisce o ghirigori di panna, usando una siringa per dolci.

Servite subito.