

CHARLOTTE ALLA CREMA DI ALBICOCCHE

Ingredienti per 4 persone:

- quindici savoiardi,
- burro,
- due uova,
- mezza tazza di zucchero,
- una lattina di succo di albicocche,
- tre fogli di colla di pesce,
- due cucchiaini di succo di limone,
- qualche goccia di colorante rosso
- per pasticceria,
- mezzo litro di panna.

Rivestite interamente con i savoiardi uno stampo da charlotte leggermente imburrato.

Ponete i due tuorli in una casseruolina, incorporandovi metà dello zucchero, e montateli fino a quando saranno ben spumosi; unitevi quindi il succo di albicocche e la colla di pesce già ammorbidita in acqua fredda, strizzata e poi diluita a calore tenue.

Ponete il recipiente a bagnomaria e fate cuocere la crema fino a quando la vedrete ispessirsi.

Toglietela dal fuoco, incorporatevi il succo di limone e il colorante rosso, in modo che il composto assuma un bel colore arancione.

Lasciate raffreddare la crema, mescolandola spesso.

Intanto montate a neve fermissima gli albumi e, a parte, la panna con un po' di zucchero, unendovi, solo quando è completamente montata, il restante zucchero.

Incorporate il composto di uova prima gli albumi e poi metà della panna montata, amalgamando con delicatezza.

Versate il tutto nello stampo riempiendolo fino all'altezza dei savoiardi.

Mettetelo in frigorifero e lasciatelo fino a quando la crema non si sarà ben gelata.

Capovolgetelo allora su un piatto da dolci e decorate la superficie della charlotte con la restante panna.