

CHARLOTTE ALLA FRUTTA 1

Ingredienti per 6 persone:

- due fogli di colla di pesce,
- 200 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- mandarinetto,
- due mele,
- due pesche,
- due banane,
- una fetta di ananas
- una dozzina di ciliegie,
- due prugne,
- due albicocche,
- 150 g di mandorle,
- mezzo litro di panna,
- 350 g di pan di Spagna.

Mettete ad ammorbidire, in acqua fredda la colla di pesce.

Ponete nel frattempo al fuoco lo zucchero, con un mestolo di acqua e con la stecca di vaniglia, e lasciate bollire pianissimo lo sciroppo per 15 minuti.

Togliete quindi dal fuoco ed unite un bicchiere di mandarinetto.

Sbucciate a questo punto le mele, le pesche e le banane (togliendo il torsolo dalle prime due) e dividete a cubetti; tagliate a triangolini l'ananas; lavate e snocciate le ciliegie, quindi dividetele a metà; lavate le prugne e le albicocche, asportatene il nocciolo e dividetele a pezzettini.

Mettete tutta la frutta in una terrina e versatevi sopra lo sciroppo preparato.

Rimestate con un cucchiaino il legno affinché tutti i pezzi di frutta si impregnino, quindi ponete in frigorifero per 2 ore.

Sbollentate le mandorle, pelatele e tritatele grossolana mente; montate la panna.

Trascorso il tempo stabilito estraete dal frigorifero la frutta, togliendo la stecca di vaniglia; incorporate la panna e le mandorle e mescolate bene gli ingredienti, unendo in ultimo la colla di pesce sciolta a bagnomaria e ben strizzata.

Inumidite uno stampo da charlotte e foderatelo con fette di pan di Spagna spruzzate leggermente di mandarinetto.

Versatevi all'interno la frutta e ricoprite il tutto con altre fette di pan di Spagna: introducete in frigorifero per altre 3 ore

Prima di servire immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente per far scivolare più facilmente il dolce.

A vostro piacere potete coprire la charlotte con altra panna montata.