

CHARLOTTE ALLA METTERNICH

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di uva sultanina,
- rum,
- cinque fogli di colla di pesce,
- 1/3 di latte,
- 100 g di zucchero,
- mezzo bicchiere di vaniglia,
- tre tuorli,
- mezzo litro di panna,
- 200 g di savoiardi,
- tre mele.

Mettete l'uvetta a macerare nel rum e fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Nel frattempo mettete a scaldare il latte (meno un bicchiere che vi servirà a parte) con lo zucchero e la vaniglia.

Ponete i tuorli in una terrina e montateli con il restante latte, usando una piccola frusta.

Diluite ulteriormente con il latte caldo e mettete il composto sul fuoco, lasciandovelo finchè non accennerà a bollire e rimstando in continuazione.

Toglietelo immediatamente dalla fiamma, incorporate la colla di pesce ben strizzata e mescolate fino a che non si sarà completamente sciolta.

Lasciate intiepidire e nel frattempo montate la panna che unirete alla crema non appena questa sarà ben fredda, mescolando con delicatezza.

Bagnate uno stampo rotondo da budino dalle pareti lisce e rivestitelo di savoiardi, inumiditi nel rum (allungato con un po' d'acqua).

Versate all'interno un po' del composto, poi cospargerete di uvetta sultanina, sgocciolata dal liquore; quindi fate uno strato di fettine sottilissime di mele che avrete sbucciato e privato del torsolo.

Ricominciate con la crema, poi con i savoiardi e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con i savoiardi.

Tenete nel freezer per 2 ore prima di servire, quindi immergete un attimo lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete il dolce su un piatto.