

CHARLOTTE ALLA CREMA 2

Ingredienti:

- 4 rossi d'uovo,
- 200 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 1 bicchierino di rhum,
- 1 bicchiere di marsala,
- 30 savoiardi.

Lavorate i rossi d'uovo con il burro e lo zucchero, poi unite il rhum.

Disponete in un piatto i savoiardi e spruzzateli col Marsala.

Imburrate una zuppiera di vetro, foderandone il fondo e le pareti (verticalmente), con i savoiardi inzuppati.

Fate uno strato di composto preparato, poi uno di savoiardi, fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettete in frigo per 1/2 ora.