
CHARLOTTE ARLECCHINO CON LA PANNA

Ingredienti:

- 1/2 l di panna,
- 100 g di zucchero a velo,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 1/2 l di latte,
- 50 g di cioccolato fondente in polvere,
- 2 cucchiaini di latte tiepido,
- 2 cucchiaini di fecola o maizena,
- 2 cucchiaini di gelatina di frutta,
- frutta sciroppata o candita per guarnire,
- savoiardi per foderare lo stampo,
- sciroppo di zucchero e liquore per bagnare i savoiardi.

Preparate prima una crema, sbattendo i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungendo la fecola e diluendo con 1/2 litro di latte non freddo.

Mescolate sul fuoco con un cucchiaino di legno fino a che si sarà ben rappresa.

Alla metà di questa crema aggiungerete la cioccolata e farete sciogliere bene.

Preparate intanto uno stampo metallico da charlotte (senza buco), bagnato di liquore.

Sul fondo versate la gelatina di frutta intiepidita sul fuoco per renderla cremosa.

Preparate uno sciroppo con due cucchiaini di zucchero sciolti sul fuoco in un goccio d'acqua; aggiungete un poco di liquore e inumidite i savoiardi, con i quali foderate lo stampo.

Montate la panna con lo zucchero a velo.

Riempite poi lo stampo a strati, di crema gialla, panna montata e crema al cioccolato.

Mettete a gelare, quindi rovesciate la charlotte sul piatto e guarnite con panna montata e frutta sciroppata.