

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte con crema chantilly e fragole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



COSA TI SERVE PER LA CHARLOTTE CON CREMA CHANTILLY

PANNA + 40 ml - 600 ml

FRAGOLE 500 gr

SAVOIARDI 200 gr

PANNA ACIDA 80 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

COLLA DI PESCE 15 gr

LIMONE Solo il succo - 1

ACQUA 30 ml

La **charlotte con crema chantilly e fragole** è un [dolce](#) elegante e senza cottura, perfetto per pranzi primaverili o feste di famiglia. Realizzata con savoiardi, panna montata, salsa di fragole e panna acida, è **semplice da preparare** e conquista tutti con il suo gusto fresco e la sua bellezza scenografica?

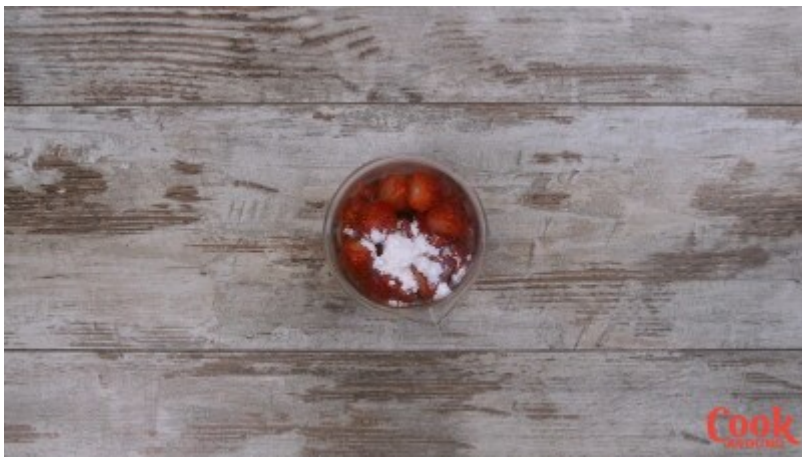
COME PREPARARE LA CHARLOTTE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE

- 1 Pulisci le fragole e riuniscile in un boccale per frullarle successivamente. Abbi l'accortezza di conservare 2-3 fragole per la decorazione finale.

Aggiungi il succo di un limone, un cucchiaio di zucchero a velo e 30 ml d'acqua fredda.

Frulla il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea.





2 Per rendere la salsa ancora più omogenea filtrala attraverso un colino a trame molto fitte.



3 Procurati un anello d'acciaio dimensione 16 cm di diametro e una base per poter montare il dolce al suo interno. Prendi i savoiardi e bagnali nella salsa di fragole appena realizzata, utilizzali per creare uno strato che fungerà da base per la charlotte.





4 Nel frattempo monta la panna, con lo zucchero a velo rimanente, nella planetaria dotata di gancio a frusta. Se preferisci puoi utilizzare anche delle fruste elettriche.

Riunisci in una ciotola la panna acida e metà della salsa di fragole rimasta ed amalgama molto bene.

Metti da parte un paio di cucchiai di panna montata.



5 Metti a bagno 10 g. di colla di pesce in una ciotola con acqua fredda e 5 g in un'altra

ciotola sempre con acqua fredda.



6 Fai scaldare i 40 g di panna unitevi i 5 g di colla di pesce





7 Unisci al composto la panna acida e fragole e mescola bene.

Unisci ora metà della panna montata rimasta al composto mescolando dal basso verso l'alto per mantenerlo leggero e spumoso.

Riponi il dolce in frigorifero ad assestare.







8 Versate questo composto nello stampo e fai freddare ancora in frigorifero.



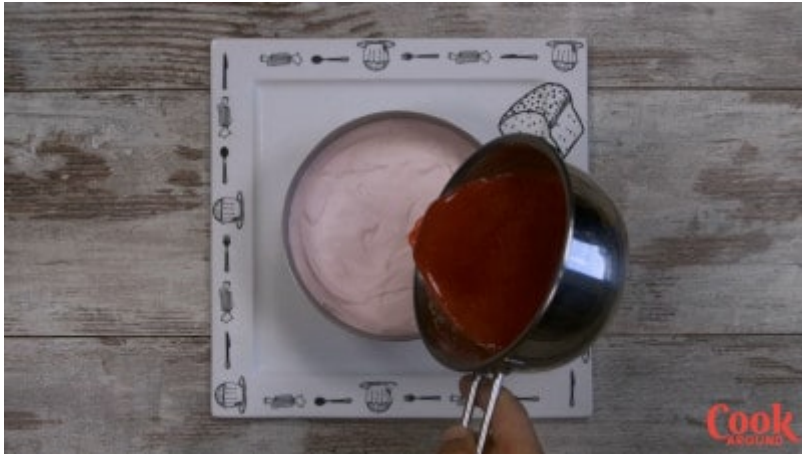


9 Scalda la salsa di fragole rimasta e aggiungi 10 g. di colla di pesce.





10 Versa il composto ottenuto e metti in congelatore a raffreddare per una mezz'ora.





- 11** Non ti resta che ultimare il dolce con la panna rimasta. Riponi ancora il tutto in frigorifero o se non hai molto tempo, in congelatore per un'oretta.

Al termine del tempo di raffreddamento del dolce, estrailo dallo stampo e fissa tutt'intorno i savoiardi, utilizzando la panna montata messa da parte come fosse colla.

Decora con un nastro di colore a piacere e una o due fragole intere nel centro.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE:

Usa fragole mature per una salsa naturalmente dolce senza bisogno di troppo zucchero.

Se ti avanza della salsa di fragole, usala per guarnire yogurt, pancakes o altri dolci.

I savoiardi spezzati possono essere utilizzati per altre basi dolci o per un tiramisù veloce.

Puoi sostituire la panna acida con yogurt greco per una versione più leggera.

COME CONSERVARE LA CHARLOTTE CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE

Conserva la **charlotte** in frigorifero per massimo 2 giorni, ben coperta. Puoi prepararla il giorno prima per una consistenza perfetta al momento di servire. Non adatta alla congelazione prolungata: potrebbe rovinarsi la consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Rotolo panna e fragole](#) – soffice e profumato, ideale in primavera.

[Crostata di fragole](#) – semplice e fresca con crema pasticcera.

[Tiramisù di fragole](#) – variante leggera del classico tiramisù.

[Strudel di fragole](#) – dolce veloce e fragrante.

Tiramisù ananas e fragole - fresco e fruttato, perfetto per l'estate?