

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte algerina

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di datteri
- succo di 1 arancia
- 1 ½ tazza d'acqua
- 3 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di gelatina
- 2 tazze di panna
- ½ tazza di mandorle tritate
- 2 cucchiaini di mandorle affettate
- 2 datteri tritati
- la buccia grattugiata di ½ arancia

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete i piccioli dai datteri. Tagliate i datteri in quarti e metteteli da parte. Spremete il succo d'arancia in una casseruola, aggiungetevi l'acqua e il miele. Cospargete la gelatina nel composto, quando questa si scioglie, mescolate brevemente e aggiungete i quarti di datteri.

Portate ad ebollizione, riducete il fuoco e fate sobbollire, coprite per 30 minuti, fate raffreddare. Scolate il composto e conservate il liquido.

Montate la panna fino a che sia molto soda. Aggiungete le mandorle al liquido dei datteri e incorporate delicatamente nel composto di panna. Versate questo composto in un piatto da portata, decorate la charlotte con mandorle affettate, datteri tritati e bucce d'arancia grattugiate.

Mettete la charlotte in frigorifero per 2 ore o anche più prima di servire.