

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte alla crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 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.