

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte alle fragole di winter81

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

SAVOIARDI 250 gr
FRAGOLE 500 gr
LATTE 100 ml
TUORLI 4
ALBUMI 3
PANNA DA MONTARE 200 ml
ZUCCHERO 150 gr
GELATINA IN FOGLI 10

PREPARAZIONE

1 Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda per 10 minuti.

Montare i tuorli con lo zucchero aiutandosi con le fruste elettriche, aggiungete il latte caldo, trasferite il composto in una casseruola e fate addensare su fiamma bassa

mescolando spesso.

Frullate con il frullatore le fragole (tenendone da parte qualcuna per la decorazione) e aggiungete il frullato alla crema, aggiungete anche la gelatina strizzata e mescolare bene. Fate intiepidire la crema.

Montare la panna e gli albumi.

Unite la panna alla crema e mescolare delicatamente, quando questa è ben incorporata unite gli albumi incorporando anche essi delicatamente.

Rivestite uno stampo da plum cake di 33 cm con dei savoiardi.

Versate il tutto nello stampo e chiudete con un altro strato di savoiardi. Coprite con carta trasparente e mettere in frigo per 4 ore.

Una volta che la charlotte è diventata soda metterla sul piatto da portata e decorare con della panna e, se vi piace, con le fragole tenute da parte.



