

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte brasiliana

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL GELATO

250 g panna fresca

125 g zucchero

2 cucchiari caffè molto forte. Per la charlotte

PREPARAZIONE

1 Battere con la frusta la panna fresca zuccherata sino a renderla spumosa e profumarla con i due cucchiaini di caffè. Versare in una vaschetta e mettere nel freezer regolando il frigorifero alla temperatura più bassa. Lasciar riposare per circa due ore, sino a quando la crema è indurita.

Foderare uno stampo da charlotte con i savoiardi imbevuti nel caffè ben zuccherato. Sistemare al centro dello stampo la crema, ricoprire con altri savoiardi bagnati nel caffè e mettere nel frigorifero ancora per due ore.

Estrarre quindi il dolce dallo stampo, decorarlo con panna montata e grani di caffè confetto.