

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte ai frutti di bosco

LUOGO: **Europa** / **Francia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO IN FRIGO**



La charlotte ai frutti di bosco è un dessert molto elegante e delizioso, perfetto per concludere un pasto speciale. Questo dolce senza cottura, è formato da una base di savoiardi imbevuti in sciroppo o liquore, avvolti attorno a una crema leggera e ricca di frutti di bosco freschi.

La charlotte ai frutti di bosco è facile da preparare e sorprende sempre per la sua bellezza e il suo sapore irresistibile.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e impara come realizzare questo raffinato dessert, ideale per ogni occasione. Iniziamo a cucinare?

INGREDIENTI PER FARE LA CHARLOTTE

AI FRUTTI DI BOSCO

RICOTTA VACCINA 500 gr

BISCOTTI SAVOIARDI 300

PANNA FRESCA 200 gr

ZUCCHERO A VELO 60 gr

GELATINA IN FOGLI 8 gr

INGREDIENTI PER FARE LA SALSA AI

FRUTTI DI BOSCO

FRUTTI DI BOSCO 250 gr

CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO 2

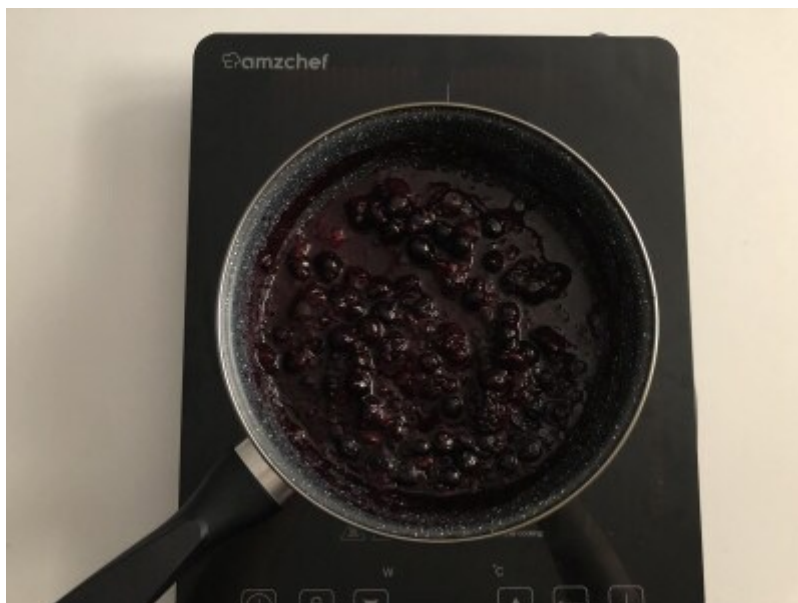
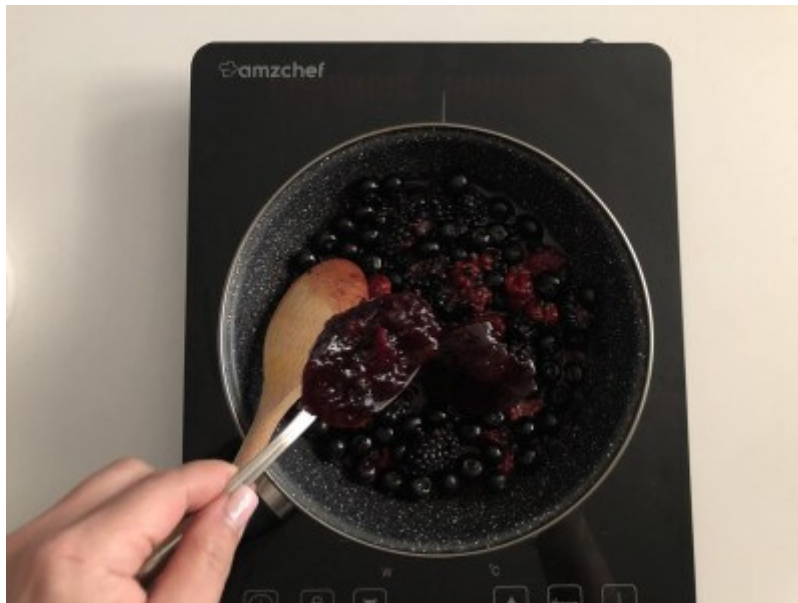
cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

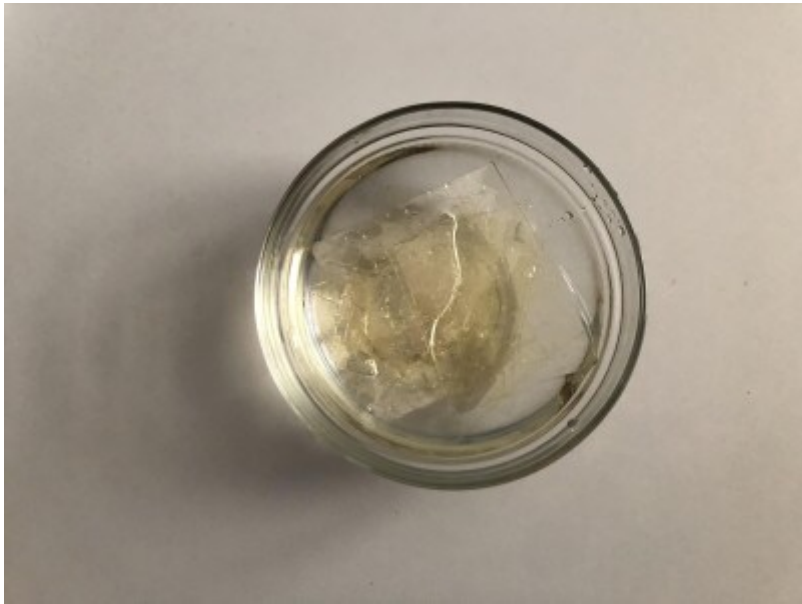
COME FARE LA CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO

- 1 Dopo averli lavati accuratamente, versa i frutti rossi in una padella antiaderente. Aggiungi lo zucchero, mescola e inizia la cottura a fiamma dolce, dopo 5-6 minuti circa, aggiungi la confettura di frutti di bosco e continua la cottura sempre a fiamma dolce per una decina di minuti.





2 Versa i fogli di gelatina in una ciotola di acqua fredda in modo che si ammorbidiscano.



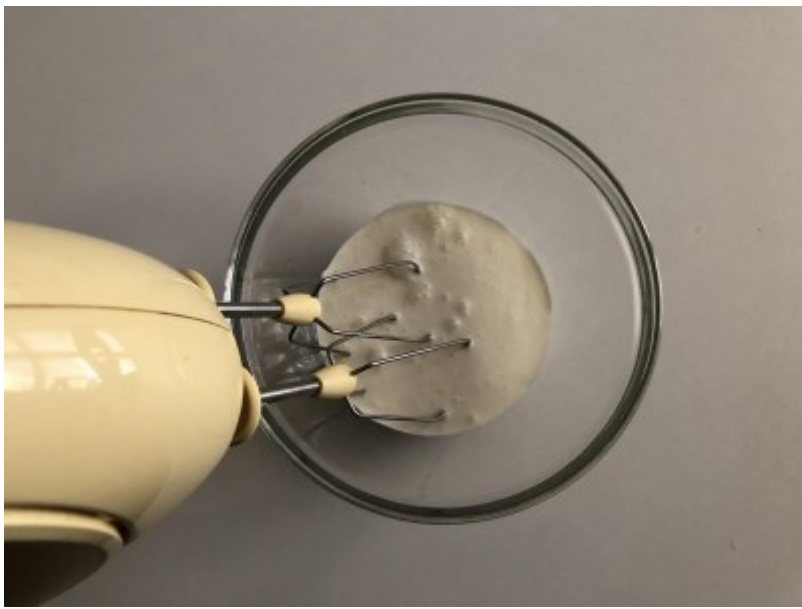
- 3 Metti la ricotta, sgocciolata dal suo eventuale liquido, in una ciotola, aggiungi lo zucchero a velo e lavora gli ingredienti con una frusta.





- 4 Con le fruste elettriche monta a neve ferma 150 g. di panna fresca. Attenzione, i restanti 50 g. di panna vanno tenuti da parte.





5 Aggiungi la panna montata alla crema di ricotta e mescola delicatamente con una spatola,

cercando di non smontare il composto.



6 Scalda leggermente i 50 g di panna che hai tenuto da parte, puoi farlo per pochi secondi in forno a microonde o per non più di 2 minuti sul fornello a fiamma bassa.

Togli la gelatina dall'acqua e strizzala, aggiungila alla panna calda e mescola per amalgamare bene il tutto. Smetti di mescolare quando la gelatina sarà completamente sciolta.





7 Bagna velocemente i savoiardi nel latte freddo, non inzupparli, o rischi che si rompano poco dopo.

Sistema i savoiardi in una teglia a cerniera precedentemente foderata da carta forno, completa per prima cosa tutto il contorno, poi foderi anche il fondo.





8 Versa metà della crema sopra i savoiardi e livellala bene, poi versa metà della salsa ai

frutti di bosco e ricopri con la crema tenuta da parte.







9 Fai riposare il dolce in frigorifero per almeno 4 ore.

Dopo minimo 4 ore, tira fuori la charlotte ai frutti di bosco dal frigorifero, apri lo stampo a cerniera ed elimina anche la carta forno, metti un nastro attorno ai biscotti e fai un fiocco.





10 Decora la charlotte con la salsa tenuta da parte, aggiungi anche frutti di bosco freschi e

alcune foglioline di menta per ultimare il tutto. Conserva la charlotte in frigorifero fino al momento di servirla.







COME SI CONSERVA LA CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO

La charlotte ai frutti di bosco può essere conservata in frigorifero per 2 o 3 giorni massimo.