

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte con crema chantilly e fragole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La charlotte con crema chantilly e fragole, un dolce tanto elegante quanto semplice da realizzare. Una farcia semplice, fatta con crema chantilly arricchita da panna acida e polpa di fragole, una base di savoiardi imbevuti nella salsa di fragole, il tutto cintato da savoiardi che rendono l'aspetto del dolce elegante e rifinito.

Provate anche voi a realizzare questo dolce per una festa di compleanno o semplicemente per una merenda golosa.

INGREDIENTI

SAVOIARDI 1/2 confezione di savoiardi della linea "Dolciando" - 200 gr
FRAGOLE 500 gr
PANNA 1 l
PANNA ACIDA 100 gr
ZUCCHERO A VELO 5 cucchiaini da tavola
LIMONE Solo il succo - 1
ACQUA 30 ml

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le fragole e riunitele in un boccale per frullarle successivamente. Abbiate l'accortezza di conservare 2-3 fragole per la decorazione finale.

Aggiungete il succo di un limone, un cucchiaio di zucchero a velo e 30 ml d'acqua fredda.





- 2** Frullate il tutto fino ad ottenere una salsa omogenea che, per renderla ancora più omogenea, dovrete passare attraverso un colino a trame molto fitte.





- 3** Dotatevi di un anello d'acciaio e una base per poter montare il dolce al suo interno. Prendete i savoiardi e bagnateli nella salsa di fragole appena realizzata ed utilizzateli per creare uno strato che fungerà da base per la charlotte.





- 4 Mettete a bagno 10 g di colla di pesce in una ciotola d'acqua fredda e 5 g in un'altra ciotola sempre d'acqua fredda.



- 5 Nel frattempo montate la panna, ad eccezione di 40 g, con 5 cucchiari di zucchero a velo nella planetaria dotata di gancio a frusta. Se preferite potete utilizzare anche delle fruste elettriche.





- 6** Riunite in una ciotola la panna acida e metà della salsa di fragole rimasta ed amalgamate molto bene.





7 Fate scaldare i 40 g di panna messi da parte e unitevi i 5 g di colla di pesce





8 Unite al composto di panna acida e fragole e mescolate bene.

Mettete da parte un paio di cucchiaini di panna montata, quindi unite metà della panna montata rimasta al composto mescolando dal basso verso l'alto per mantenerlo leggero e spumoso.

Riponete il dolce in frigorifero ad assestare.





9 Scaldate la salsa di fragole rimasta e unitevi i 10 g di colla di pesce.





10 Versate questo composto nello stampo e fate freddare ancora in frigorifero.



11 Non vi resta che ultimare il dolce con la panna rimasta. Riponete ancora il tutto in frigorifero o se non avete molto tempo, in congelatore per un'oretta.



- 12** Al termine del tempo di raffreddamento del dolce, estraetelo dallo stampo e fissate tutt'intorno i savoiardi utilizzando la panna montata messa da parte come fosse colla. Decorate con un nastro di colore a piacere e una o due fragoline intere nel centro.



