

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Charlotte africana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g savoiardi
1 scatola ananas sciroppato
15 ciliegine candite
1/4 cedro candito
50 g zucchero semolato
3 cucchiai kirsch
1 bicchiere acqua.

PER LA CREMA CHANTILLY

250 g di panna fresca
50 g zucchero a velo
1 cubetto ghiaccio.

PREPARAZIONE

1 Rivestire con carta forno il fondo di uno stampo di 24 cm di diametro. Mettere da parte lo sciroppo della scatola d'ananas, aggiungervi un bicchiere d'acqua e 50 grammi di

zucchero. Riscaldare un poco, aggiungere il kirsch. Disporre le fette d'ananas sul fondo dello stampo, decorare con ciliegine e pezzetti di cedro. Foderare i lati dello stampo con i savoiardi tagliati a metà e imbevuti di sciroppo. Mettere uno strato di savoiardi anche sulle fette d'ananas. Per preparare la crema chantilly diluire la panna fresca con un cubetto di ghiaccio tritato. Aggiungere lo zucchero a velo battendo con la frusta. Aggiungere alla crema il resto degli ananas a dadini. Versare nello stampo, ricoprire con un altro strato di savoiardi imbevuti, premere bene, ricoprire e lasciare in frigorifero per una notte. Rovesciare su un piatto al momento di servire.