

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Charlotte alla frutta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

- 3 banane
- 3 kiwi
- 1 arancia
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- succo di limone
- 300 g di panna montata
- 1 cucchiaio zucchero
- 15 savoiardi.

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate la frutta, tenete da parte un kiwi e l'arancia per la decorazione e tagliate il resto a pezzi non troppo piccoli. Unite un cucchiaio di succo di limone e lo zucchero, mettete in frigo e fate riposare per 10 minuti.

Foderate con la pellicola trasparente uno stampo a tronco di cono di 16x9 cm. Passate velocemente i savoiardi nel succo d'arancia e, tenendo la parte glassata rivolta verso

l'esterno, foderate lo stampo. Rifilate la parte sporgente dei biscotti con un coltellino e utilizzate i pezzetti per foderare anche il fondo dello stampo. Spalmate sui biscotti un po' di panna in modo da tenerli fermi, poi riempite la cavità con strati di frutta e panna alternati, fino ad esaurimento degli ingredienti. terminate con uno strato di panna e mettete il dolce in frigo.

Al momento di servire, capovolgete il dolce su di un piatto di portata, eliminate la pellicola e decorate con la frutta tenuta da parte ed affettata.