# Alessandro Borghese Kitchen Sound: c'era una volta... la charlotte

borghese-2-e3ce067e

**CHARLOTTE CON LA PANNA**
**TRATTO DA: C’ERA UNA VOLTA IN AMERICA**
(Costo € - Tempo 4H - Difficoltà #)

**Ingredienti per 4 persone:**
20 savoiardi
200g latte
100g zucchero
500g panna fresca
50g colla di pesce
1 vaschetta di frutti di bosco (lamponi, more, mirtilli)
menta q.b.

**Preparazione:**
In un pentolino, sciogli la colla di pesce con 2 cucchiai di panna.
Con l’aiuto di una planetaria monta la panna con lo zucchero aggiungendo a filo la colla di pesce sciolta.
Poni la crema in una sac a poche e componi il dolce!
Posiziona in verticale, all’interno di un ring, i savoiardi tagliati a metà così da creare un bordo.
Stratifica alternando la crema e i savoiardi bagnati velocemente nel latte.
Guarnisci con i frutti di bosco e qualche fogliolina di menta peperita.
Fai riposare la charlotte in frigorifero per 4 ore.
Servi il dolce ricordandoti di togliere il ring.

***La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.***