

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 cucchiaini 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.