

Charlotte Ai Frutti Di Bosco

Mettete a bagno nell'acqua fredda la colla di pesce. Sciogliete nel latte una bustina di vaniglina e scaldate. In una casseruola montate i tuorli con lo zucchero finché il composto diventa soffice. Diluitelo con il latte caldo versato a filo, aggiungete la colla di pesce sgocciolata a strizzata. Cuocete a fuoco basso continuando a mescolare e senza far raggiungere l'ebollizione, fino a quando la crema lascia un velo sul mestolo. Ritirate. Fate raffreddare. Lavate, asciugate e sgranate la frutta. Tostate in forno le fette di pan di Spagna e foderatevi il fondo e le pareti di uno stampo da charlotte. Incorporate la panna montata e la frutta alla crema fredda. Versate nello stampo. Coprite con le restanti fette di pan di Spagna. Proteggete con la carta d'alluminio e tenete in frigorifero 24 ore.

Ingredienti

24 Fette Pan Di Spagna
200 G Lamponi
200 G Ribes Misto
100 G Mirtilli
100 G Fragole
50 Cl Latte
6 Tuorli D'uovo
150 G Zucchero
10 Cl Panna Montata
Vaniglina
4 Fogli Colla Di Pesce

Note

Preparazione: 35 minuti.