

Charlotte Con Ricotta

Far fondere il cioccolato ridotto a pezzi a bagnomaria, con 3 cucchiai di latte. Mescolare il liquore con 1/2 bicchiere d'acqua e inzupparvi i savoiardi. Mescolare la marmellata con la ricotta, le ciliegie tritate e il cioccolato fuso; amalgamare molto bene. Tappezzare con i biscotti il fondo e i bordi di 1 stampo da charlotte e riempirlo con strati alternati di ricotta e di biscotti. Servire la charlotte fresca, capovolta su 1 piatto, decorando a piacere

Ingredienti

30 Biscotti Savoiardi
300 G Marmellata Di Ciliegie
400 G Ricotta
100 G Cioccolato Fondente
12 Ciliegie Candite
5 Cucchiari Kirsch
3 Cucchiari Latte

Note

Preparazione: 35 minuti.