

# Charlotte Di Fragole

Rivestite le pareti e il fondo di uno stampo da charlotte con carta da forno. Tagliate le estremità di cinque biscotti a petalo e ritagliate negli avanzi un piccolo disco. Bagnate i biscotti nell'alchermes e disponeteli, con il dorso verso l'alto, sul fondo dello stampo formando come un fiore. Mettete prima al centro il disco e tutto attorno i petali facendo combaciare il più possibile i bordi. Tagliate gli altri biscotti in misura con l'altezza dello stampo, bagnateli nel liquore e rivestite completamente le pareti. Preparate la crema inglese: portate ad ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, spegnete e lasciate in infusione per 10 minuti. Montate i tuorli e lo zucchero in una casseruola e quando sono cremosi diluiteli con il latte. Cuocete la crema a bagnomaria mescolando continuamente finché non sarà abbastanza densa da nappare il dorso del cucchiaino. Versatela in una terrina e mescolate ogni tanto mentre si raffredda. Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, scioglietela in 2 cucchiaini di alchermes e aggiungetela alla crema. Incorporate con una spatola flessibile 2 albumi montati a neve. Montate la panna ben fredda in un recipiente che avrete tenuto in freezer per 15 minuti. Incorporate anch'essa alla crema inglese. Lavate le fragole e scolatele molto bene. Tagliate a pezzi quelle più grosse. Aggiungetele alla crema senza smontarla. Versate tutto nello stampo, livellate la superficie e tenete in frigo almeno 6 ore prima di sformare la charlotte e servirla. Accompagnatela con un coulis di fragole o lamponi preparato frullando i frutti freschi con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone.

## Ingredienti

22 Biscotti Savoiaardi  
1 Bicchiere Alchermes  
300 G Fragole  
60 Cl Latte  
120 G Zucchero Vanigliato  
6 Uova  
1 Stecca Vaniglia  
20 Cl Panna Fresca  
2 Fogli Colla Di Pesce  
Per Il Coulis:  
150 G Fragole (o Lamponi)  
3 Cucchiaini Zucchero A Velo  
Alcune Gocce Succo Di Limone

## Note

Preparazione: 45 minuti.