CHARLOTTE GERALDINE

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di mandorle,
- 50 g di frutta candita mista,
- 50 g di uva sultanina,
- mezzo bicchiere di rum,
- 150 g di burro,
- 130 g di zucchero,
- 200g di biscotti savoiardi,
- mezzo bicchiere di alchermes,
- 200 g di sorbetto di frutta a scelta.

Pestate bene le mandorle; tagliate a dadini la frutta candita e lavate in acqua tiepida l'uva sultanina.
Mettete i tre ingredienti a macerare per 30 minuti nel rum.
Lavorate in una ciotola il burro (lasciato prima ammorbidire) e lo zucchero; quando il composta sarà cremoso, incorporatevi la frutta secca e candita con tutto il liquore della macerazione.
Mescolate bene e tenete da parte.
Prendete ora uno stampo da charlotte e foderatene il fondo e le pareti con i biscotti savoiardi leggermente imbevuti di alchermes.
Fate sul fondo uno strato di composto di frutta, poi riempite lo stampo con il sorbetto di frutta, che potrete aquistare già pronto o preparare in casa.
Tenete la charlotte in freezer per almeno 3-4 ore e sformatela solo al momento di servirla.
Potrete guarnirla a piacere con frutta secca, pasta di mandorle o con ciuffi di panna montata.