CHARLOTTE ALLA CREMA 1

Ingredienti per 6 persone:

- quattro fogli di colla di pesce,
- 200 g e di savoiardi,
- mezzo litro di latte,
- 150 g di burro,
- 250 g di zucchero,
- mezzo bicchiere di liquore alla vaniglia,
- sette tuorli,
- mezzo litro di panna.

Fate ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce.
Tenete da parte un terzo dei biscotti per coprire il dolce e immergete gli altri nel latte caldo, inzuppandoli bene e foderando il fondo e le pareti lisce.
Mettete quindi il burro, ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti, in una terrina e lavoratelo fino a quando sarà morbido e cremoso: incorporatevi metà dello zucchero e il liquore.
Mescolate con un cucchiaio di legno gli ingredienti e, quando saranno ben amalgamati, rovesciate il composto all'interno dello stampo, pareggiandone la superficie e introducete nel freezer.
Fate scaldare nuovamente il latte con la stecca di vaniglia che toglierete ad ebollizione raggiunta.
Mettete i tuorli in una terrina con il rimanente zucchero e montateli bene finchè saranno gonfi e spumosi; poi diluiteli lentamente con il latte.
Mettete il composto sul fuoco e, a fiamma moderata, mescolate finchè non accennerà a bollire; togliete allora il recipiente dalla fiamma, incorporate la colla di pesce ben strizzata e mescolate finchè non sarà ben sciolta.
Lasciate raffreddare la crema, poi incorporatevi la panna che avrete montato nel frattempo.
Estraete un attimo lo stampo dal freezer, versatevi il secondo composto preparato, coprite interamente la superficie con i biscotti tenuti da parte e rimettete nel freezer per 1 ora.
Al momento di servire, immergete un istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete il dolce su un piatto da portata.