CHARLOTTE ALLA PECHINO

Ingredienti per 6 persone:

- un litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 250 g di riso,
- 1 kg di pesche,
- 300 g di zucchero,
- una scorza di arancia,
- Kummel,
- burro per ungere,
- 300 g di savoiardi.

Portate a ebollizione il latte nel quale avrete immerso la stecca di vaniglia: unitevi quindi il riso e fatelo cuocere al dente, a fiamma dolcissima.
Nel frattempo sbucciate e snocciolate le pesche, tagliatele a fette piuttosto alte e sistematele a strati in un ampio tegame, spolverizzando ogni strato con abbondante zucchero; unite anche la scorza di arancia e mezzo bicchiere di acqua e lasciatele cuocere per 5 minuti.
Intanto il riso sarà pronto: sgocciolatelo alla perfezione, nel caso il latte non si fosse assorbito completamente, levate la stecca di vaniglia ed incorporate lo zucchero rimasto a un bicchierino di kummel, mescolando gli ingredienti.
Imburrate uno stampo rettangolare dalle pareti liscie e foderatelo interamente di savoiardi imbevuti di kummel (allungato con un po' di acqua) e successivamente strizzati fra le palme delle mani con molta delicatezza.
Rovesciate all'interno dello stampo uno strato di riso che co prirete con uno di pesche e con uno di savoiardi appena spruzzati di liquido.
Procedete così fino all'esaurimento degli ingredienti ed ultimate con uno di savoiardi.
Mettete il dolce su un piatto con un peso sopra e introducete in frigorifero per 3 ore.
Trascorso questo tempo, immergete velocemente lo stampo nell'acqua bollente, capovolgete il dolce sul piatto da portata e servite.