CHARLOTTE ALL'AGRO

Ingredienti per 6 persone:

- mezzo litro di latte,
- 250 g di zucchero,
- una scorza di limone,
- una stecca di vaniglia,
- un pezzetto di cannella,
- tre tuorli, 60 g di farina,
- tre limoni,
- un bicchierino di kummel,
- 250 g di pan di Spagna,
- 500 g di marmellata di albicocche.

Fate scaldare il latte con metà dello zucchero, la scorza di li mone, la stecca di vaniglia e la cannella.
Portatelo ad ebollizione quindi toglietelo dal fuoco ed eliminate gli ultimi tre ingredienti.
Mettete in una terrina gli ultimi tre ingredienti.
Mettete in una terrina i tre tuorli con la farina, stemperando per eliminare i grumi.
Diluite con il latte caldo, versandolo poco per volta attraverso un colino e ponete il composto al fuoco, rimestando in continuazione finchè non accennerà a bollire.
Levate allora dalla fiamma e lasciate intiepidire la crema.
Mettete quindi in una casseruolina il restante zucchero con mezzo bicchiere di acqua e lasciate bollire per 10 minuti lo sciroppo che si formerà, mescolando di tanto in tanto e tenendo il fuoco bassissimo.
Togliete dal fornello, lasciate intiepidire ed incorporate il succo dei limoni ed un bicchierino di kummel.
Foderate con un foglio di alluminio uno stampo da budino con le pareti liscie e fate sul fondo uno strato di fette di pan di Spagna, spruzzate con lo sciroppo di limone, poi uno strato di marmellata ed infine uno di crema.
Procedete così sino a esaurimento degli ingredienti (conservando però della marmellata sufficiente a spalmare l'intera superficie del dolce una volta che l'avrete estratto dallo stampo).
Introducete la charlotte in frigorifero per 2 ore, quindi capovolgetela su un piatto.
Per facilitare l'operazione introducete una lama di coltello tra lo stampo e la carta di alluminio.
Levate quindi quest'ultima con delicatezza e spalmate sul dolce la restante marmellata.