CHARLOTTE AFRICANA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 250 g di savoiardi,
- 1 scatola di ananas sciroppato,
- 15 ciliegine candite,
- 1/4 di cedro candito,
- 50 g di zucchero semolato,
- 3 cucchiai di kirsch,
- 1 bicchiere d'acqua,

Per la crema Chantilly:

- 250 g di panna fresca,
- 50 g di zucchero a velo,
- 1 cubetto di ghiaccio.

Rivestire con carta pergamena il fondo di uno stampo di 24 cm. di diametro.
Mettere da parte lo sciroppo della scatola d'ananas, aggiungervi un bicchiere d'acqua e 50 grammi di zucchero.
Riscaldare un poco, aggiungere il kirsch.
Disporre le fette d'ananas sul fondo dello stampo, decorare con ciliegine e pezzetti di cedro.
Foderare i lati dello stampo con i savoiardi tagliati a metà e imbevuti di sciroppo.
Mettere uno strato di savoiardi anche sulle fette d'ananas.
Per preparare la crema Chantilly diluire la panna fresca con un cubetto di ghiaccio tritato.
Aggiungere lo zucchero a velo battendo con la frusta.
Aggiungere alla crema il resto degli ananas a dadini.
Versare nello stampo, ricoprire con un altro strato di savoiardi imbevuti, premere bene, ricoprire e lasciare in frigorifero per una notte.
Rovesciare su un piatto al momento di servire.