CHARLOTTE ALLA FRUTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 banane,
- 3 kiwi,
- 1 arancia,
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia,
- succo di limone,
- 300 g di panna montata,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 15 Savoiardi.

Sbucciate la frutta, tenete da parte un kiwi e l'arancia per la decorazione e tagliate il resto a pezzi non troppo piccoli.
Unite un cucchiaio di succo di limone e lo zucchero, mettete in frigo e fate riposare per 10'.
Foderate con la pellicola trasparente uno stampo a tronco di cono di 16x9 cm.
Passate velocemente i Savoiardi nel succo d'arancia e, tenendo la parte glassata rivolta verso l'esterno, foderate lo stampo.
Rifilate la parte sporgente dei biscotti con un coltellino e utilizzate i pezzetti per foderare anche il fondo dello stampo.
Spalmate sui biscotti un po' di panna in modo da tenerli fermi, poi riempite la cavità con strati di frutta e panna alternati, fino ad esaurimento degli ingredienti.
Terminate con uno strato di panna e mettete il dolce in frigo.
Al momento di servire, capovolgete il dolce su di un piatto di portata, eliminate la pellicola e decorate con la frutta tenuta da parte ed affettata.