

CHARLOTTE ALLE UOVA

Ingredienti per 6 persone:

- sei uova,
- 180 g di burro,
- 180 g di zucchero,
- Cointreau,
- 200 g di savoiardi.

Fate rassodare le uova, quindi lasciatele raffreddare e sgusciatele.

Estraete i tuorli dal bianco, setacciateli e metteteli in una terrina con il burro un poco ammorbidito lo zucchero e mezzo bicchiere di Cointreau: cominciate a lavorare il composto fino a che sarà soffice e cremoso.

Foderate uno stampo da charlotte con un foglio di alluminio.

Tappezzate il fondo e le pareti con uno strato di savoiardi imbevuti di Cointreau e leggermente schiacciati fra le palme delle mani.

Fate quindi uno strato del composto, coprendo con un'altro di savoiardi imbevuti di liquore.

Precedete così fino a esaurimento degli ingredienti terminando con i biscotti.

Introducete in frigorifero per 3 ore, quindi immergete per qualche istante lo stampo in acqua bollente, asciugatelo e capovolgete la charlotte su un piatto da dolci.