

CHARLOTTE ESTIVA

Ingredienti per 6-8 persone:

- tre pesche,
- due prugne,
- sei albicocche,
- tre mele,
- due pere,
- 150 g di zucchero,
- un mestolo di vino bianco,
- 350 g di savoiardi,
- 1/4 di latte,
- una scatola di marmellata di arance,
- brandy.

Lavate le albicocche e snocciate, se occorre tutta la frutta; tagliatela a fettine sottili che disporrete in una casseruola, a strati alternati, coprendo ogni strato con una buona spolverizzata di zucchero.

Irrorate con il vino e fate cuocere per 10 minuti, togliendo poi subito il recipiente dal fuoco e lasciando raffreddare.

Foderate uno stampo da charlotte con un foglio di alluminio e rivestitelo interamente con savoiardi imbevuti di latte, disposti a raggiera sul fondo e dritti lungo le pareti.

Spalmate i biscotti con un leggero strato di marmellata e cominciate facendo sul fondo dello stampo uno strato di savoiardi spruzzati di brandy.

Fate poi uno strato di composta di frutta e procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con i savoiardi.

Introducete in frigorifero per circa 3 ore; quindi, al momento di servire, capovolgete la charlotte su un piatto da dolci e portate in tavola.