

CHARLOTTE SPAGNOLA

Ingredienti per 6-8 persone:

- 100 g di nocciole già sgusciate,
- burro per ungere,
- un piccolo pan di Spagna,
- maraschino,
- otto tuorli,
- 220 g di zucchero a velo,
- 1/4 di latte.

Scaldare il forno a 200 gradi: mettete le nocciole sulla piastra e introducetele in forno per qualche istante; quindi levatele e rovesciatele su un setaccio.

Sfregatele rapidamente (vedrete la pellicina, ormai secca, staccarsi da sola) e ponetele in un mortaio: pestatele senza però ridurle in polvere; se non avete il mortaio potete anche tritarle finemente.

Imburrate uno stampo da charlotte e foderatelo interamente con fettine di pan di Spagna imbevute di maraschino (allungato con un po' d'acqua).

In una terrina montate i tuorli con lo zucchero a velo usando l'apposita frusta o lo sbattitore elettrico; diluite con il latte tiepido, quindi incorporate al composto le nocciole le nocciole tritate, mescolando con un cucchiaio di legno.

Rovesciate la crema all'interno del pan di Spagna, livellando bene.

Introducete in forno caldo, a bagnomaria, per 40 minuti.

A cottura ultimata rovesciate la charlotte su un piatto da dolci e servite.