

# CHARLOTTE BRASILIA

Ingredienti per 6 persone:

Per il gelato:

- 250 g di panna fresca,
- 125 g di zucchero,
- 2 cucchiaini di caffè molto forte.

Per la charlotte:

- 20 savoiardi di media grandezza,
- 1 bicchiere capace di caffè molto forte,
- 4 zollette zucchero.

Per la decorazione:

- 50 g di panna montata,
- grani di caffè confetto.

Battere con la frusta la panna fresca zuccherata sino a renderla spumosa e profumarla con i due cucchiaini di caffè.

Versare in una vaschetta e mettere nel freezer regolando il frigorifero alla temperatura più bassa.

Lasciar riposare per circa due ore, sino a quando la crema è indurita.

Foderare uno stampo da charlotte con i savoiardi imbevuti nel caffè ben zuccherato.

Sistemare al centro dello stampo la crema, ricoprire con altri savoiardi bagnati nel caffè e mettere nel frigorifero ancora per due ore.

Estrarre quindi il dolce dallo stampo, decorarlo con panna montata e grani di caffè confetto.