

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



CHARLOTTE di MELE

- * 50 ml brandy (o cognac)
- * 150 gr confettura di albicocche
- * 1 kg mele renette
- * 250 gr savoiardi
- * 70 gr burro
- * 150 ml latte fresco
- * 1 bustina vanillina
- * 1 cucchiaio di cannella in polvere
- * scorza grattugiata di 1 limone
- * 50 gr zucchero

Iniziate sbucciando le mele renette; privatele del torsolo centrale e tagliatele a fettine dello spessore di circa 2-3 mm. In una padella capiente fate sciogliere 50 gr di burro a fuoco dolce, quindi aggiungete le mele e sfumate con il brandy. In una ciotolina mettete lo zucchero, la vanillina e la cannella e unite il tutto alle mele mescolando bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Grattugiate la scorza di limone e continuate la cottura per qualche minuto a fuoco dolce, mescolando di tanto in tanto fino a spappolare le mele (se fosse necessario, aggiungete un po' d'acqua durante la cottura per non far attaccare le mele). Nel frattempo imburrate e ricoprite con carta da forno una tortiera per charlotte del diametro di 18 cm. Prendete i savoiardi e tagliatene via una delle estremità affinché, messi in piedi nella tortiera, arrivino a 3-4 cm dal bordo. Bagnateli leggermente nel latte e cominciate a disporli intorno al perimetro della tortiera. Una volta completato il perimetro, rivestite il fondo con i pezzi di savoiardi rimasti e tenete da parte tutti i pezzi che avanzano (anche le briciole). Unite ora la confettura di albicocche al composto di mele ormai tiepido, mescolate per bene e versate il tutto nella tortiera. Livellate la superficie della charlotte e, aiutandovi con la lama di un coltello, paregiate le estremità dei savoiardi eliminandone un piccola parte. Cospargete con i savoiardi rimasti, sbriciolandoli con le mani, tutta la superficie del dolce, quindi fate sciogliere il restante burro (20 gr) e versatelo in modo uniforme sopra la charlotte. Infornate la tortiera in forno già caldo a 180° per circa 35-40 minuti. Una volta cotta, lasciatela intiepidire su una gratella, poi capovolgetela su un piatto da portata. Rimuovete la carta da forno, lucidate il dolce spennellandolo con la confettura di albicocche passata al setaccio e servitelo ancora tiepido.