



## Charlotte con cocomero, melone e pistacchi

### Ingredienti per 8 persone

1000 g	Cocomero	20 g	Gelatina in fogli
800 g	Melone (peso lordo)	n° 9	Cucchiari di liquore rum
500 ml	Panna da montare	n° 3	Bicchieri di succo di arancia
400 g	Savoardi	n° 2	Rametti di menta
80 g	Zucchero semolato	n° 1	Bustina di vanillina
60 g	Pistacchi sgusciati	n° 1	Cucchiaino di zucchero a velo.

### Preparazione

1. Spezzettare la gelatina con le forbici, metterla nella ciotola e coprirla con l'acqua fredda; farla ammolare per 15 minuti.
2. Eliminare i semi di cocomero e melone. Ricavare la polpa, staccandola dalla buccia.
3. Staccare con un taglio netto del coltello metà polpa del cocomero e del melone.
4. Avvolgere i due pezzi in pellicola da cucina e tenerli in frigo.
5. Dividere quello che resta dei due frutti a dadini con il coltello.
6. Frullare i dadini nel robot, versare il frullato nel tegame e scaldarlo fino quasi a bollore.
7. Raccogliere la gelatina ammolata con le mani. Strizzarla bene e unirla al frullato, fuori dal fuoco, mescolando con il cucchiaino di legno.
8. Foderare lo stampo con pellicola da cucina, lasciandola uscire con abbondanza dall'orlo del recipiente.
9. Inumidire qualche savoiardo nel succo d'arancia (non bagnarli troppo).
10. Usarli per foderare il fondo dello stampo, sistemandoli uno accanto all'altro senza spazi vuoti.
11. Appoggiare i biscotti sul tagliere e tagliare via le punte, da una parte sola, con il coltello.
12. Inumidire anche questi biscotti e sistemarli in piedi, intorno alla parete dello stampo, con le punte rimaste verso l'alto.
13. Unire al frullato 1/3 di liquore, lasciare raffreddare, ma non consolidare. Versare la panna molto fredda nella ciotola con zucchero semolato e vanillina.
14. Montare con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto consistente. Incorporare la panna al frullato freddo e fluido, unendo nel tegame e facendola penetrare in profondità.
15. Versare il succo d'arancia nella pirofila e unire 1/3 di Kirsch.
16. Versare il composto di frullato e panna nel centro dello stampo, dentro la camicia di savoiardi.
17. Coprire la superficie del dolce con la pellicola che esce dall'orlo.
18. Tenerlo in frigo 8 ore (finchè il ripieno è rappreso e sodo).
19. Ricavare, con lo scavino, palline di cocomero e di melone dalla polpa.
20. Tenerlo in frigo, nella ciotola, con 1/3 di Kirsch.
21. Scottare i pistacchi 3 minuti, in acqua bollente, nel tegamino. Scolarli e fregarli con un telo per allontanare la pellicola.
22. Aprire la cerniera dello stampo, sfilarla e allargare la pellicola con cautela. Infilare la spatola fra il fondo del dolce e la pellicola e trasferirlo su un piatto da portata. Tenerlo in frigo fino al momento di decorare la charlotte.
23. Sistemare le palline di frutta sul dolce. Completare con pistacchi spezzettati, menta e zucchero a velo. Legare il nastro intorno alla camicia di biscotti e servire.

