



Charlotte di mele

Ricetta per 4 persone

n° 5	Mele
n° 2	Tuorli d'uovo
n° 1	Cucchiaino di farina
n° 1	Tazza di latte
n° 6	Cucchiaini di zucchero
n° 1	Bicchiere di rum
n° 1	Cucchiaino di burro
200 g	Savoardi

Preparazione

1. Sbucciare quattro mele, privarle dei torsoli, tagliarle a fettine e metterle in una casseruola con 2 cucchiaini di zucchero e mezzo bicchiere di acqua. Far cuocere a fiamma bassa per una ventina di minuti.
2. Nel frattempo, in un'altra casseruola, lavorare i tuorli delle uova con lo zucchero rimasto, con la farina ed il latte che aggiungerete poco alla volta. Amalgamare bene il tutto, unirvi un cucchiaino di rum e portare ad ebollizione a bagnomaria. Lasciar cuocere un paio di minuti quindi togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Intingere i savoardi nel rum che avete avanzato ed usarli per foderare i lati di uno stampo dai bordi alti. Coprire il fondo dello stampo con alcune delle fettine di mela che avete fatto cuocere con lo zucchero e cospargere con metà della crema che avete precedentemente preparato. Coprire con un altro strato di mele cotte, uno di crema ed infine chiudere il tutto con uno strato di savoardi bagnati nel rum.
4. Trasferire in frigorifero e lasciar riposare per almeno 2 ore.
5. Nel frattempo, sbucciare l'ultima mela rimasta, privarla del torsolo, tagliarla a fettine. In una casseruola far sciogliere mezzo cucchiaino di burro e rosolarvi le fettine di mela per qualche minuto.
6. Trascorso il tempo di riposo della charlotte, toglierla dallo stampo e decorare con le fettine di mela cotte nel burro.