



Torta Charlotte con chantilly e frutti di bosco

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà: Difficile

Ingredienti per 8 persone:

- 135 albume
- 90 tuorlo
- 80 farina di riso Nutrifree
- 45 fecola di patate*
- 250 purea di mirtilli e lamponi
- 250 cioccolato bianco
- 200 crema pasticciera (dimezzare le dosi di questa ricetta, crema pasticcera di Montersino)
- 300 panna fresca
- 235 zucchero semolato
- 3 colla di pesce in fogli*
- 1 bacca di vaniglia
- 2 maraschino 70 gradi
- 50 acqua
- q.b. zucchero a velo*
- 15 liquore alla vaniglia
- q.b. mirtilli e lamponi freschi

Preparazione:

Scaldare in un pentolino l'albume con 125 g di zucchero e mescolare continuamente con una frusta, finché non raggiunge la temperatura di 40 °C. Montare fino a ottenere una massa spumosa e compatta. Unire metà alla volta i tuorli sbattuti a parte e infine le farine setacciate, sempre metà alla volta e mescolando dal basso verso l'alto.

Formare, con la sac à poche, il biscotto sulla teglia e cuocerlo in forno già caldo a 220 °C per 6 minuti. Con queste dosi verranno circa 2 placche da forno.

Preparare la ganache: scaldare metà della purea di frutta in un pentolino, poi spegnere e aggiungere il cioccolato. Mescolare finché non si scioglie e aggiungere il resto della purea. Lasciare raffreddare.

Preparare la crema chantilly: mescolare la crema pasticciera fredda di frigorifero con una frusta; scaldarne metà microonde e aggiungere la colla di pesce ammollata. Mescolare bene finché non si è sciolta e aggiungere il resto

della crema, la vaniglia e il maraschino. Aggiungerla poi alla panna montata con 60 g di zucchero, poca alla volta. Mescolate bene dal basso verso l'alto, fino a ottenere una crema omogenea.

Per la bagna: mescolate insieme 50 ml di acqua, lo zucchero rimasto e 15 ml di liquore alla vaniglia.

Componete la torta: foderate la tortiera con dei fogli di acetato e foderate il fondo e il bordo con il biscotto charlotte. Inzuppate il fondo con la bagna e poi aggiungete uno strato di crema di chantilly (circa metà).

Versate tutta la ganache e aggiungete qualche lampone e qualche mirtillo. Aggiungete un altro disco di biscotto, inzuppate con la bagna e ricoprite tutto con la chantilly.

Lasciate nel congelatore per un minimo di 3 ore (o volendo si può anche conservare per qualche settimana) poi togliete dallo stampo delicatamente.

Ultimate la decorazione con altra crema chantilly, frutti di bosco freschi e zucchero a velo. Lasciate riposare la charlotte almeno 2 ore fuori dal frigorifero prima di servirla per farla scongelare bene anche all'interno.

Ricetta di Francesca Lorenzoni

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**