



## **Charlotte all'ananas**

### **Ingredienti**

Ingredienti per uno stampo a cerniera di 28 cm

400 g di Savoiardi

3 confezioni da 400 g di ananas sciroppato senza zucchero

4 fogli di gelatina alimentare

3 tuorli d'uovo freschissimi

120 g di zucchero

180 g di succo d'ananas

1/2 limone spremuto

400 g di panna vegetale montata

ciliege candite q .b.

gocce di cioccolato o pistacchi sminuzzati

Semplice da fare, ma molto scenografica.

Prendere solo l'anello dello stampo e poggiarlo su un piatto per torta.

Foderare solo le pareti con carta da forno bagnata e ben strizzata.

Tagliare la punta ai savoiardi per farli stare in piedi e farli aderire al bordo della cerniera, mettendoli bene attaccati. Con i savoiardi rimasti coprire il piatto e bagnare solo il fondo con un po' di succo d'ananas.

Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero e farli diventare belli banchi e spumosi.

Nel frattempo mettere i fogli di gelatina in un pentolino con un paio cucchiaini di succo d'ananas. Quando i tuorli sono belli montati, aggiungere il succo di limone e quello d'ananas rimasto e mescolare bene. Sciogliere a fuoco dolcissimo la gelatina ed aggiungerla alla crema d'uovo. Mettere la terrina in frigo e far raffreddare un po'. Nel frattempo frullare 650 g di ananas. Tenere da parte qualche fetta per la decorazione. Quando la crema in frigo inizia a rassodare incorporare la frutta frullata e, mescolando piano, anche la panna montata. Rimettere in frigo e far rapprendere girando di tanto in tanto. Prima che rassodi troppo, versare la crema nello stampo preparato con i savoiardi e mettere in frigo. Dopo qualche ora decorare la superficie con l'ananas tenuto da parte, qualche ciliegia candita e gocce di cioccolato o pistacchi tritati.