



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Charlotte di mele e crema al limone

### Ingredienti

- 6 mele golden (circa 1,3 kg)
- 210 gr zucchero
- 120 gr farina
- 50 gr pistacchi sgusciati e pelati
- 50 gr panna fresca
- 4 uova
- 2 tuorli
- Crema al cacao
- Zucchero a velo
- Un limone
- Burro
- Fecola
- Maraschino
- Limoncello

### Procedimento

1. Decorate la superficie di un foglio di carta da forno con fili di crema al cacao utilizzando un piccolo cono di carta da forno e fate raffreddare la placca nel freezer per 30 minuti.
2. Sbucciate le mele, detorsolatele lasciandole intere e tagliatele a rondelle sottili.
3. Disponetele su una placca coperta di carta forno, spolverizzatele di zucchero e infornatele a 200 °C per 25 minuti. Infine sfornatele e fatele raffreddare.
4. Frullate i pistacchi con 60 grammi di zucchero.
5. Montate quindi 3 uova con questo composto e 50 grammi di zucchero, incorporate poi la farina.
6. Distribuite sulla placca appena tolta dal freezer la pasta ottenuta e infornate a 170 °C per 10 minuti.
7. Sfornatela e rovesciatela su un foglio di carta da forno spolverizzato di zucchero a velo, e lasciatela intiepidire.
8. Una volta fredda tagliatela a strisce. Con queste foderate parete e fondo degli stampi ad anello.
9. Bagnatele con maraschino e farcite con le rondelle di mela gli stampini rivestiti, decorando la sommità con qualche rondella sistemata a mo' di rosellina (charlotte).
10. Unite in una ciotola un uovo, i tuorli, 100 grammi di zucchero, mezzo cucchiaino di fecola, il succo di limone e tutta la sua scorza grattugiata.
11. Portate a ciotola a bagnomaria e mescolate il composto finché non si sarà addensato.
12. Aggiungete 3 cucchiaini di limoncello, fatelo raffreddare e quindi incorporatevi la panna.
13. Distribuite la crema come fondo del dolce, sistematevi sopra le charlotte e servite.

