Charlotte de frutas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcochuelo

Yemas: 3 Unidades
Claras: 3 Unidades
Azucar: 4 cdas.
Harina: 4 cdas.

Crema

Leche: 1/2 L
Cognac: 4 cdas.
Yemas: 4 Unidades
Claras: 4 Unidades
Gelatina sin sabor: 2 Sobre
Azucar: 150 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Frutas

Frutillas: 4 Unidades
Duraznos: 2 Unidades
Kiwis:
Anana: Cantidad necesaria

Varios

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- En un bowl coloque las claras de *huevo* y bata a punto nieve.
- Agregue las yemas, el azúcar y la esencia de vainilla, bata hasta que esté bien mezclado y añada la *harina* tamizada, mezcle con movimientos envolventes.
- En un molde previamente enmantecado y enharinado coloque la mezcla.
- Cocine en horno moderado.
- Desmolde y deje enfriar.

Crema

- En una olla coloque la leche a *hervir*.
- Bata las claras a punto nieve.
- En un bowl coloque las yemas, la *gelatina* y el azúcar
- Bata bien.
- Añada la leche hirviendo batiendo rápidamente.
- Deje enfriar y cuando empieza a tomar consistencia agregue el cognac y las claras a punto nieve, mezcle con movimientos envolventes.

Armado

- Corte el *bizcochuelo* en trozos pequeños.
- Corte las frutillas en rodajas.
- Pele y corte los kiwis al medio y en rodajas.
- Pele y corte los duraznos en gajos.
- Pele y corte el *ananá* en cubos.
- En un molde previamente aceitado acomode en capas, el *bizcochuelo*, la *crema*, la fruta, repita hasta completar terminando con *crema*.
- Lleve a la heladera durante 11/2 hora

Presentación

- Desmolde y decore con frutas frescas y *crema* chantilly
- Sirva bien frío.
- Se puede armar en copas y servir bien frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/charlotte-de-frutas