

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 1 1/2 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>