



## Charlotte di pere e savoiardi



### Ingredienti:

- 300 g Pere Williams (circa 2)
- 500 g Acqua
- 200 g Zucchero di canna DARK BROWN
- 100 g Liquore alla pera
- 150 g Savoiardi
- 400 g Latte
- 180 g Tuorli (9 circa)
- 150 g Zucchero
- 4 fogli Colla di pesce
- 1/2 litro Panna, montata
- 100 g Frutti di bosco a piacere

### Procedimento



1. Sbucciate le pere, tagliatele a metà, privatele del torsolo e fatele lessare nell'acqua zuccherata per circa 15 minuti (qualche minuto in più se le pere sono un acerbe). Togliete poi dal fuoco ed estraete le pere dallo sciroppo che lascerete raffreddare. Aggiungete il liquore alla pera allo sciroppo di cottura ed inzuppatevi i savoiardi con cui rivestirete una cocotte.



2. A parte, preparate la crema per la farcitura: mentre portate ad ebollizione il latte, sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungeteli al latte caldo e riportate il tutto a 85°C. Fate raffreddare immediatamente aggiungendo la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.



3. Quando la crema risulta a temperatura ambiente, ossigenate con la panna montata, tenendo una piccola quantità per la decorazione ed incorporate le pere tagliate a cubetti.



4. Versate la crema sui savoardi e chiudere con altri savoardi inzuppati. Fate riposare la charlotte un paio d'ore in frigorifero quindi sformare sopra un piatto da portata e decorate con la panna montata rimasta e frutti di bosco a piacere.