

---

## Charlotte alla Russa

Publicato il domenica, 26 Marzo 2006 da admin

Portate a bollire tre quarti di litro di latte e panna fresca, fateli intiepidire leggermente a recipiente coperto con un baccello di vaniglia tagliato per il lungo e precedentemente immerso, per un paio di minuti, in un *rum agricole*. In una terrina riunite 250 grammi di zucchero fine, otto tuorli d'uovo e un pizzico di pepe nero macinato al momento. Mescolate fino a quando non otterrete una crema spumosa e bianca. Aggiungeteci il latte e la panna versandoli a filo, senza smettere di mescolare. Sistemate il composto in una casseruola e poi posatela sul fornello a lato di una fiamma bassa. Cocete mescolando con una spatola, che passerete con cura sul fondo e i bordi del recipiente per impedire la coagulazione immediata dei tuorli. Quando la crema si sarà ispessita e comincerà ad attaccarsi alla spatola togliete la casseruola dal fuoco e fermate la cottura versando la crema in una terrina fredda. Aggiungeteci immediatamente due o tre foglietti *standard* di colla di pesce che avrete bagnato e strizzato con cura. Mescolate bene e passate la crema in un colino a maglie strette. Lasciate che raffreddi. Appena è tiepida uniteci due tazze di panna fresca montata a neve ferma, addolcita con due cucchiaini di zucchero velo, mezzo cucchiaino di zucchero vanigliato e un cucchiaino di *rum agricole*. Adesso, con 500 grammi di zucchero, quattordici uova intere, quattro tuorli, 380 grammi di farina setacciata, un cucchiaino di zucchero vanigliato preparate un composto per biscotti al cucchiaino, lavorando per ultimo la farina e poi incorporando gli albumi montati a neve ferma, che avrete messo da parte. Stendete il composto su una placca da forno, con una tasca munita di una bocchetta liscia di circa due centimetri di diametro, facendo dei bastoncini lunghi dieci centimetri circa e distanti quattro o cinque centimetri l'uno dall'altro. La placca dev'essere imburata e infarinata, oppure ricoperta di cera vergine o, ancora meglio, di carta da forno. Setacciate sui biscotti dello zucchero fine, soffiare via quello in eccesso e spruzzate i biscotti di acqua di rose mescolata a liquore d'anice. In questo modo lo zucchero creerà sui biscotti, con la cottura, una perlina. Infornate a forno già caldo e a temperatura dolce, i biscotti sono pronti appena prendono colore. Lasciateli raffreddare. Appena sono freddi, staccateli dalla placca e foderateci uno stampo da *charlotte* di circa diciotto centimetri di diametro e quindici di altezza. Nello stampo così preparato versateci la crema e cospargete la superficie con le briciole dei biscotti rimasti. Mettete la charlotte in frigorifero per almeno tre ore. Al momento di servirla sfornatela su un piatto d'argento ricoperto con un tovagliolo di lino. Se invece dovete tirarla, sistematela su un disco di cartone e cospargetela con una chantilly allo Strega. Non cedete alla tentazione dei film americani di usare torte in pane genovese farcite di panna montata e crema, come amava ripetere James Joyce, lo stile fa l'uomo!

Questa voce è stata pubblicata in Senza categoria. Contrassegna il [permalink](#).

## 2 Responses to *Charlotte alla Russa*

**Anonimo** scrive:

lunedì, 27 Marzo 2006 alle 2:16 am

quanta attenzione al mondo della politica...  
non sarebbe il caso di lasciare fuori dalle lezioni e dalla "charlotte alla russa" la politica?

---

**balso** scrive:

lunedì, 8 Maggio 2006 alle 1:45 am

che commento bacchettone non sarebbe meglio buttarsi dal ponte?

---

