

Charlotte Royale classica

circa 8 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile:****Ciotola (Ø 20 cm):****Pasta per pan di Spagna:**

3 uova
100 g di zucchero
2 c. da tavola d'acqua calda
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 c. da tavola di succo di limone
1 pizzico di sale
70 g di farina
250 g di marmellata di lamponi

Ripieno:

4 dl di latte
150 g di zucchero
5 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker
2 buste di Gelatina express Dr. Oetker
3.5 dl di panna montata

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata. Spennellare una ciotola (Ø ca. 20 cm) con olio e foderarla con un foglio di plastica.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 240 °C

Aria calda: circa 220 °C

2 Pasta per pan di Spagna:

Separare le chiare e i tuorli d'uovo. Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con 90 g di zucchero e l'acqua calda per ottenere un composto molto chiaro. Incorporare l'aroma Finesse e il succo di limone. Montare le chiare d'uovo e il sale a neve soda. Aggiungere poco a poco 1 c. da tavola di zucchero sbattendo per ottenere un composto lucido. Incorporare in porzioni la farina e la neve soda al composto di tuorli e amalgamare delicatamente con una spatola di gomma. Spalmare l'impasto sulla carta oleata in uno spessore di ca. 5 mm.



Cuocere per ca. 4 minuti nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 240 °C

Aria calda: circa 220 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 4 Minuti

Togliere la placca dal forno e capovolgere il dolce su una carta pulita. Staccare subito la carta oleata, coprire il dolce con la placca e lasciare raffreddare. Spennellare il dolce con la marmellata, arrotolarlo stretto e tagliarlo a fette di ca. 5 mm. Foderare la ciotola con i rotolini.

③ Ripieno:

Per il ripieno, mescolare il latte, lo zucchero, i tuorli d'uovo, il sale e la bacca di vaniglia in una pentola. Portare a ebollizione mescolando e togliere dal fuoco. Versare la crema in una ciotola e coprirla con un foglio di plastica. Lasciare raffreddare. Lisciare la crema, incorporare la gelatina e amalgamare il tutto. Incorporare la panna montata e versare il composto del ripieno nella terrina foderata con i rotoli.

Lasciare rassodare in frigorifero.

Sformare il dolce su un piatto.

