

Charlotte di mele e pere



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

500 g di mele
500 g di pere mature ma sode
la scorza grattugiata e il succo di 1 limone
150 ml di vino bianco secco
75 g di zucchero semolato
½ cucchiaino di cannella macinata
50-75 g di burro
8-10 fette grandi di pane bianco in
cassetta, spesse 5mm
zucchero semolato, per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Sbuccia le mele e le pere, privale del torsolo e tagliale in quattro. Utilizzando il tagliaverdure/grattugia a rulli oppure il Food Processor con il disco per affettare grossolanamente, affetta la frutta. Incorpora il succo di limone.
2. Attacca il Gancio a mezzaluna, porta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 2. Aggiungi lo vino, lo zucchero, la cannella e il succo di limone e cuoci fino a sciogliere tutto.
3. Attacca il Gancio con spatola a spirale e inserisci le mele e le pere, applica il Paraschizzi e cuoci a bassa temperatura per ca 5 min. Togli dalla ciotola con un mestolo forato le mele e le pere, una volta cotte. Metti a bollire il succo fino a farli ridurre a ca 3 cucchiari e versali sopra la frutta.
4. Riscalda il forno a 200°C. Imburra uno stampo da charlotte di 15 cm o una tortiera dal bordo alto. Imburra leggermente le fette di pane e toglila crosta.
5. Dal pane ricava un cerchio e fodera il fondo dello stampo o della tortiera facendo attenzione a non lasciare spazi vuoti e rivolgendo la parte imburrata verso il basso. Taglia il resto delle fette di pane a metà, nel senso della lunghezza.
6. Disponi un numero sufficiente di fette di pane sulle pareti dello stampo, con la parte imburrata rivolta verso l'esterno, e accostatele bene. Disponi le fette di frutta nello stampo e coprite completamente con il resto delle fette di pane.
7. Cuoci in forno per 30 minuti, coprendo con un foglio d'alluminio dopo 20m se la superficie comincia a scurirsi troppo. Lascia riposare per 10 minuti, quindi sforma e spolverizza con zucchero semolato. Porta in tavola.

Nota: se si usa il Food Processor, affetta la frutta in più riprese.