

# CHARLOTTE DI RISO E KIWI



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 60  
Savoardi gr. 250 - Uova n. 4  
Zucchero gr. 150 - Mascarpone gr. 200  
Latte cl. 25 - Gelatina in fogli n. 2  
Rhum gr. 100 - Cioccolato fondente gr. 100

## PROCEDIMENTO

Sbucciate 3 kiwi e tagliateli a pezzetti. Metteteli in una casseruola con gr. 20 di zucchero, il rhum e cuoceteli per 5 minuti. Montate i tuorli con gr. 100 di zucchero, fate bollire il latte e versatelo a filo sulle uova; rimettete la crema in un pentolino e cuocete a bagnomaria per 5 minuti. Ammollate i fogli di gelatina in acqua fredda, scolateli, strizzateli e scioglieteli nella crema pasticciera calda, filtrate. Cuocete il riso in acqua per 20 minuti, sco-

latelo, raffreddatelo e asciugatelo. Incorporate il riso al mascarpone.

Fondete il cioccolato e lasciatelo intiepidire. Montate gli albumi a neve ferma; incorporate il cioccolato sollevando il composto dal basso verso l'alto.

Rivestite di carta da forno bagnata di rhum uno stampo da charlotte, coprite il fondo e le pareti con i savoardi, versate nello stampo la crema al cioccolato e fate un altro strato di savoardi.

Unite alla crema pasticciera, il mascarpone e il riso.

Rovesciate il composto e livellate.

Coprite con un altro strato di savoardi, coprite con un foglio di pellicola e riponete in frigo per 5 ore.

Sformate 20 minuti prima di servire. Decorate con i kiwi scottati in precedenza.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

