

# Charlota de manzana con natillas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 35 '
- 20 '
- 6



Comentario nutricional

La manzana tipo Golden contiene más vitamina C que la manzana roja.

## Modo express

1. Para la charlota, ponga las hojas de gelatina en remojo en agua fría.
2. Monte 2 medidas de nata con el azúcar. Luego caliente ligeramente la 1/ 2 medida restante e incorpórela a la gelatina bien escurrida.
3. Añada la mezcla de nata y gelatina a la nata montada y mezcle suavemente.
4. Incorpórela todo al puré de manzana en 2 o 3 veces; mezcle de nuevo.
5. Forre todo el molde con los bizcochos, introduzca el relleno de nata y manzana y enfríe bien.
6. Para hacer las natillas, programe el menú A fuego lento 20 minutos a 95º (con la tapa abierta) y meta en la cubeta la leche, el azúcar, la ralladura de limón y la canela en rama. Aparte, diluya la maicena con un poco de leche y bata las yemas por separado.
7. Agregue la maicena a la cubeta y luego agregue las yemas, removiendo con una espátula hasta que espese.
8. Cuele la preparación, viértala en cuencos, espolvoree la canela y enfríe en la nevera. Sirva las porciones de charlota sobre una base de natillas.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro y 4 cuencos individuales para natillas.