

# Charlotte al Nesquik.

---

## Ingredienti

Biscotti savoiardi 200 gr  
Burro 150 gr  
Nesquik 90 gr  
Bagna per dolci non alcolica 300 ml  
(acqua e bucce di arancia, limone, chiodi di garofano e stecca di cannella, zucchero)  
Uova 3  
Tuorlo 1  
Zucchero 100 gr  
Mandorle tostate 30 gr

---

## Per la decorazione

Mandorle tostate  
Panna da montare 150 ml  
Nesquik q.b.  
Nesquik Squeeze q.b.

---

## Preparazione

Lavoriamo il burro e lo zucchero, lasciandone da parte un cucchiaino per gli albumi, fino ad ottenere una crema omogenea e spumosa.

Poi aggiungiamo uno per volta i tuorli fino a rendere il composto spumoso. Aggiungiamo poco per volta il Nesquik setacciato.

A parte lavoriamo gli albumi e li montiamo a neve ben ferma con un cucchiaino di zucchero. Amalgamiamo la crema con il Nesquik agli albumi e aggiungiamo le mandorle tostate e sbriciolate.

Bagniamo i savoiardi nella bagna e rivestiamo un anello di 20cm di diametro poggiato su di un piatto. Rivestiamo le pareti lasciando la parte zuccherosa dei savoiardi rivolta verso l'anello di metallo. Rivestiamo poi il fondo e aggiungiamo la crema al Nesquik.

Ultima operazione rivestiamo con altri savoiardi. Riponiamo il tutto in frigo per un minimo di 2 ore. Serviamo decorando la superficie del dolce con della panna montata a ciuffetti, una spolverata di Nesquik, gocce di Squeeze e briciole di mandorle tostate.