

Charlotte au chocolat

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 3 œufs (blancs en neige)
- 36 biscuits cuiller
- 50 cl de café fort refroidi

Recette :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Laisser refroidir puis ajouter les jaunes d'œufs battus.
- Incorporer délicatement les blancs en neige.
- Tremper rapidement un à un les biscuits dans le café et en tapisser le fond du moule à charlotte.
- Verser la moitié de la mousse au chocolat sur les biscuits.
- Disposer sur cette couche de mousse des biscuits imbibés de café.
- Verser alors le reste de la mousse au chocolat.
- Terminer par une couche de gâteaux.
- Fermer le moule à charlotte et poser un poids sur le couvercle pour que les gâteaux prennent la forme du moule.
- Laisser reposer le dessert une nuit au réfrigérateur avant de servir.

Variante :

- Cette charlotte peut être légèrement alcoolisé si on le désire. Dans ce cas, il suffit de rajouter un peu de rhum dans le café.