

Charlotte chocolat

CUISIMAGES

Réf :
5004

Type :
Gâteau

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
sans

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 30 biscuits à la cuillère
- 100 g de chocolat noir
- 30 g de sucre
- 50 g de beurre
- 4 oeufs
- 6 cuillères à soupe de vanille liquide



Au bain marie, laissez fondre le chocolat cassé en morceaux, le sucre et le beurre.

Mélangez avec une spatule en bois pour obtenir une crème, puis ajoutez un à un les jaunes d'œufs.

Retirez la casserole du bain marie et laissez refroidir.

Pendant ce temps, montez les blancs en neige ferme.

Incorporez ensuite les blancs délicatement à la crème au chocolat.

Versez la vanille dans une assiette creuse avec un peu d'eau. Trempez un à un les biscuits et tapissez les bords et le fonds d'un moule à charlotte.

Versez la mousse au chocolat jusqu'à la moitié...

...recouvrez d'une couche de biscuits imbibés, recouvrez à nouveau avec le reste de mousse au chocolat. Terminez par une dernière couche de biscuits imbibés.

Mettez le couvercle et par-dessus un poids (ex : 2 briques de lait) afin de bien tasser le contenu. Mettez au réfrigérateur au moins pendant 6 h.



Conseils
Variante
Vins

Préparez la veille.