

Charlotte de pera y chocolate

Ingredientes

Para la mousse de chocolate

200 g potro de chocolate negro

6 huevos

1 pizca de sal

para la charlotte

30 cucharadas de galletas

1 caja de 900 mL + 1 caja pequeña de 400 mL de peras en almíbar

Opcional: 1 cucharada de ron

Preparación

Mousse de chocolate (preparar con al menos 3 horas de antelación)

Derretir el chocolate en el microondas (600W) con 4 cucharadas de agua

Batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal

Batir vigorosamente las yemas con el chocolate derretido.

Agrega las claras a la mezcla.

Dejar enfriar durante 3 horas en la nevera.

Asamblea de la charlotte

Remojar las galletas en el almíbar de pera y decorar el fondo de un molde charlotte.

Cortar las peras en trozos pequeños.

Alternar la mousse y las peras en el molde.

Terminar con una capa de galletas bañadas en almíbar.