

Charlotte Pera Al Cioccolato

Ingredienti

Per la mousse al cioccolato

200 g di puledro di cioccolato fondente

6 uova

1 pizzico di sale

Per Charlotte

30 cucchiaini di biscotti

1 scatola da 900 mL + 1 scatoletta da 400 mL di pere sciroppate

Opzionale: 1 cucchiaino di rum

Preparazione

Mousse al cioccolato (da preparare almeno 3 ore prima)

Sciogliere il cioccolato nel microonde (600W) con 4 cucchiaini di acqua

Montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale

Sbattere energicamente i tuorli con il cioccolato fuso.

Aggiungere gli albumi al composto

Lasciare raffreddare per 3 ore in frigorifero.

Assemblea della Charlotte

Immergere i biscotti nello sciroppo di pere e guarnire il fondo di uno stampo da charlotte

Tagliare le pere a pezzetti

Alternare la mousse e le pere nello stampo

Terminare con uno strato di biscotti imbevuti nello sciroppo.