

Charlotte facile poire chocolat

Dessert

Végétarien

Très facile : 

Bon marché : 



Type de cuisson : Sans cuisson

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la mousse au chocolat :

- 200 g de chocolat à cuisiner
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel

Pour la charlotte :

- 30 boudoirs
- 1 boîte de poires au sirop

Préparation de la recette :

Au moins 3 heures à l'avance, préparez la mousse au chocolat :

Faites fondre le chocolat avec 4 cuillères à soupe d'eau.

Mélangez énergiquement le chocolat fondu et les jaunes d'oeufs.

Battez les blancs des oeufs en neige avec la pincée de sel. Incorporez les blancs à la préparation.

Laissez la mousse au chocolat pendant 3 h au réfrigérateur.

Quand la mousse au chocolat est prête, trempez les boudoirs dans le sirop des poires et mettez les dans le moule à charlotte.

Alternez une couche de poires, de mousse au chocolat et de biscuits imbibés.

Placez au réfrigérateur au minimum 3 h.



Recette proposée par oscar

