

Charlotte au chocolat

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Voor de chocoladevulling:

230 grammes de chocolat noir
500 ml de crème entière
110 grammes de sucre cristallisé
6 jaunes d’œuf
1 œuf

Voor de afwerking:

1 cuillère à soupe café instantané
2 cuillères à soupe d’eau
200 ml de crème entière
2 cuillères à soupe de sucre impalpable
décoration en chocolat (p. ex. grains de café)

Méthode de préparation

1. **Couvrez le fond d’un moule à manqué d’un diamètre de 22 cm d’une couche de biscuits à la cuillère. Cassez-les ou coupez-les plus court pour créer une couche uniforme. Ensuite, couvrez les parois du moule d’une couche de biscuits à la cuillère verticaux.**

2. **Préparez la garniture au chocolat : cassez le chocolat en petits morceaux et versez-les dans un bol.**

3. **Faites chauffer 150 g de crème fraîche jusqu’au point d’ébullition et versez-la sur le chocolat. Remuez jusqu’à ce que le chocolat soit parfaitement fondu.**

4. **Faites monter le reste de la crème et réservez-la au réfrigérateur.**

5. **Mixez le sucre, les jaunes d’œufs et l’œuf jusqu’à l’obtention d’une pommade (idéalement au robot ménager).**

6. **Ajoutez le chocolat et mélangez bien.**

7. **Incorporez la crème.**

8. **Versez la préparation dans le moule avec les biscuits à la cuillère et laissez figer au moins 4 heures au réfrigérateur. Retirez la paroi du moule à manqué.**

9. **Présentez le gâteau sur un plat.**

10. **Délayez le café soluble dans 2 cuillères à soupe d’eau. Versez le sucre glace et le café soluble dans la crème et fouettez-la pour la faire épaissir. Répartissez-la sur le gâteau. Garnissez des décorations en chocolat.**