



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.