

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Charlotte al cioccolato

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 8 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g di savoiardi  
poco cacao amaro  
circa 60 ml di liquore al cioccolato.

### PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO

#### FONDENTE

500 g di cioccolato fondente  
4 uova  
2 fogli di gelatina in fogli  
2 cucchiai di liquore al cioccolato.

### PER LA MOUSSE ALLA NUTELLA

250 g di mascarpone  
250 g di nutella.

# PREPARAZIONE

**1** Procedimento per la mousse al cioccolato fondente: ammorbidite la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.

Separate gli albumi dai tuorli e incorporate questi ultimi, uno alla volta, nel cioccolato fondente.

Sgocciolare la gelatina, scioglierla a bagnomaria con due cucchiari di liquore al cioccolato e incorporatela al composto di cioccolato e tuorli.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve ben ferma gli albumi ed uniteli al composto principale.

Mescolare delicatamente per non smontare il composto.





- 2 Procedimento per la mousse di nutella: mescolare in una ciotola la nutella con il mascarpone.

Preparazione della charlotte: rivestite uno stampo da charlotte completamente di pellicola per facilitare l'estrazione.

Sistematicamente i savoiardi intorno allo stampo (ma non sulla base) facendo attenzione a sagomare i biscotti negli spazi che dovessero risultare diversi dalla forma dei biscotti.



3 Spennellateli con abbondante liquore al cioccolato.



4 Farcite prima con la mousse di nutella e poi con la mousse di cioccolato fondente.

Togliete dai bordi i savoiardi in eccesso e ricoprite con altri savoiardi bagnandoli con altro liquore.



**5** Fate riposare in frigo per almeno 8 ore.

Sformate il dolce e coprite con il cacao amaro.





- 6 Se volete potete decorare con dei cuori di cioccolato fatti facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato e riempiendo delle formine. Fate riposare in frigo per 2 ore quindi sformate e decorate il dolce.

