

# Charlotte au Chocolat Tupperware



- Niveau : Moyen - Préparation : 25 min - Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 8 personnes

- 36 boudoirs
- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 75 g d'eau
- 75 g de sucre en poudre

## Etapes de préparation

1. Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, et portez à ébullition. Retirez ensuite du feu et laissez refroidir.

2. Pendant ce temps, séparez vos blancs des jaunes, et faites fondre le chocolat au bain marie.

Une fois votre chocolat fondu, ajoutez vos jaunes hors du feu et mélangez.

Montez vos blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel. Ajoutez les délicatement au mélange chocolat/jaunes d'œufs.

3. Trempez les boudoirs dans le sirop de sucre et tapisser le fond de votre moule ainsi que les parois. Versez une première couche de mousse au chocolat puis recouvrez de biscuits. Renouvelez l'opération et terminez par une couche de boudoirs.

4. Fermez votre moule et mettez au frais au moins 6 heures.

Démoulez votre charlotte avant de servir