

## Marquise au chocolat (grand moule couronne)

125 g de chocolat à croquer

3 oeufs

75 g de sucre en poudre

10 cl de crème fraîche

35 biscuits cuillers

Faire un sirop avec l'eau 300 ml et 100 ml de sucre semoule, faire chauffer. Hors du feu ajouter 75 ml de Rhum et 25 ml de kirsch. Mélanger. Séparez les blancs des jaunes. et montez les blancs en neige. Mettre le chocolat à fondre au micro-onde dans le pichet gradué( façon tupp), ensuite ajouter les jaunes, le sucre et la crème puis les blancs en neige. Trempez les biscuits dans le mélange eau et alcool et tapissez le moule puis versez un peu de crème, une couche de biscuits, et finir avec de la crème. Mettez au frais 6 heures.

Un nom de fête pour un dessert qui n'est finalement rien d'autre qu'une charlotte au chocolat. Je dis pas, c'est quand même très très bon.