

Charlotte al cioccolato al latte



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Fodera 4 piccoli stampi a cerniera con carta da forno. Allunga il liquore con poca acqua e inumidisci i savoiardi disposti su un vassoio per profumarli. rifulali a seconda dell'altezza degli stampi e fodera i lati degli stampini. Fai fondere dolcemente il cioccolato al microonde o a bagnomaria e uniscici poi la panna. Separa le uova, monta gli albumi con un pizzico di sale unendo gradualmente lo zucchero (sarebbe meglio preparare un caramello chiaro con lo zucchero e poca acqua e versarlo a filo sugli albumi) e unisci i tuorli alla crema di cioccolato.

Incorpora i due composti delicatamente e versa negli stampi. Lascia riposare in frigorifero per una notte. Servi le mini charlotte dopo averle sformate.

Ingredienti per 4 persone

- Per le charlotte:
- 150 ml di panna fresca
- 230 gr di cioccolato al latte

- 150 gr di zucchero
- 20 savoiardi
- 4 uova
- 4 cucchiaini liquore arancia
- sale