

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Charlotte aux deux chocolats et au café


4h45
45 min
0
4h
639

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la chantilly au café

- 1 Dans une petite casserole, faire chauffer la crème avec les grains de café et le sucre.
- 2 Retirer du feu avant que la crème bout.
- 3 Couvrir et laisser infuser pendant 20 minutes.
- 4 Passer la crème au chinois dans un saladier.
- 5 Réserver toute la nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la mousse au chocolat noir

- 1 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Laisser un peu refroidir.
- 2 Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement au chocolat.

Étape 3

Préparation de la mousse au chocolat au lait

- 1 Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Laisser un peu refroidir.
- 2 Monter la crème liquide en chantilly bien ferme.

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le montage

 22 **Biscuit(s) à la cuiller**
6 cl **Café soluble**
50 g **Pépites de chocolat**

Ingrédients pour la chantilly au café

 7 cl **Crème liquide (fleurette)**
7 g **Grains de café**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour la mousse au chocolat noir

 180 g **Chocolat noir**
4 **Blanc(s) d'oeuf**

Ingrédients pour la mousse au chocolat au lait

 170 g **Chocolat au lait**

3 Pour faciliter la réalisation de la chantilly, la crème ainsi que le récipient doivent être bien froids.

4 Ajouter le chocolat au lait dans la chantilly. Mélanger très délicatement.

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 4

Montage de la charlotte

1 Chemiser le moule à charlotte avec du film alimentaire.

2 Mettre le café dans une assiette creuse.

3 Tremper la face plate des biscuits dans le café. Les placer verticalement contre la paroi du moule, côté bombé à l'extérieur. En mettre également dans le fond.

4 Verser la mousse au chocolat noir au fond du moule.

5 Humidifier le restant des biscuits avec le café, puis les déposer sur la mousse.

6 Recouvrir de mousse au chocolat au lait. Placer une assiette dessus et tasser légèrement.

7 Réserver au réfrigérateur pendant 4h.

Étape 5

Dressage

1 Démouler la charlotte sur une assiette de présentation. Retirer le film alimentaire.

2 Monter la crème chantilly au café. Insérer une douille cannelée dans une poche à douille, puis la remplir de chantilly.

3 Pocher la chantilly au café sur la charlotte.

4 Décorer de pépites de chocolats.