

Charlotte au chocolat



8 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 20 boudoirs
- 1 tablette de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 4 oeufs



Préparation

Faites fondre le chocolat selon le mode d'emploi.

Tapissez le moule de papier film transparent. Trempez les biscuits dans un peu d'eau et tapissez le fond et les bords d'un moule à charlotte.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs, le chocolat fondu. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Versez dans le moule à charlotte et faites prendre au minimum 4 heures au réfrigérateur.

Coupez les biscuits qui dépassent et démoulez.