



CIARLOTTA DI CIOCCOLATO

Questa ricetta risale a fine 800. Il noto gastronomo italiano di quegli anni, Pellegrino Artusi, non amava il cioccolato, che considerava poco più che bevanda per convalescenti, ma forse avrebbe apprezzato questa elegante ciarlotta!



INGREDIENTI:

12 savoiardi
225 g di cioccolato fondente Emilia
3 uova
40 g di zucchero a velo
2 dl di panna
1 dl di latte



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
30min
12ore in frigo



Porzioni
6/8

1

Foderare lo stampo da charlotte con i biscotti e tenere da parte. In un pentolino, scaldare il latte e sciogliervi il cioccolato tritato. Sbattere i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi incorporare il cioccolato fuso, continuando a mescolare con la frusta elettrica.

CONSIGLIO

Presentare il dolce fasciato con un bel nastro di tessuto.

2

Cuocere a fuoco dolcissimo, avendo cura che si addensino senza arrivare mai ad ebollizione. Spegnerne e lasciar raffreddare. A parte montare la panna ben soda e incorporarla al composto. Infine montare gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e incorporare anch'essi.



- 3** Versare il composto nello stampo foderato di biscotti e raffreddare in frigo per tutta la notte prima di servire.