Charlotte maltesers

Ingredients
30 biscuits cuillers
150g de chocolat noir
50 + 50g de maltesers
300g de crème liquide entière
300g de mascarpone
80g de lait concentré sucré
1 blanc d'oeuf
des maltesers
du lait

Étape de la recette

- Pour un cercle de 18cm -

Faire fondre le chocolat et laisser tidir

Garnir le tour et le fond du cercle de biscuits imbibs de lait

Saupoudrer de 50g de maltesers concasss

Fouetter ensemble la crme, la mascarpone et le lait concentr sucr jusqu' obtenir une prparation ferme

Incorporer en 3 fois au chocolat fondu

Monter le blanc en neige et incorporer la mousse au chocolat

Verser la moiti de la prparation dans le cercle

Recouvrir d'une couche de biscuits imbibs de lait

Saupoudrer des 50g de maltesers concasss

Remplir avec le reste de la mousse

Dcorer de maltesers entiers et laisser au frais au moins 3h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr