



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 imbibés de lait

Saupoudrer de 50g de maltesers concassés

Fouetter ensemble la crème, la mascarpone et le lait concentré sucré jusqu'à obtenir une préparation ferme

Incorporer en 3 fois au chocolat fondu

Monter le blanc en neige et incorporer la mousse au chocolat

Verser la moitié de la préparation dans le cercle

Recouvrir d'une couche de biscuits imbibés de lait

Saupoudrer des 50g de maltesers concassés

Remplir avec le reste de la mousse

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