

# *El Charlotte Pear Chocolat*

## *Ingredientes*

### *Para mousse de chocolate*

200 g de potro de chocolate negro  
6 huevos  
1 pizca de sal

### *Para la charlotte*

30 galletas de cuchara  
1 caja de 900 ml + 1 caja pequeña de 400 ml de peras en jarabe

Opcional: 1 cuchara de ron

## *Preparación*

### *Mousse de chocolate (para hacer al menos 3 horas de anticipación)*

Derrita el chocolate en el microondas (600W) con 4 cucharadas de agua  
Batir las claras de huevo en nieve con la pizca de sal  
Eggy bate las yemas de huevo con el chocolate derretido.  
Incorporar las claras de huevo en la preparación  
Deje enfriar durante 3 horas en el refrigerador.

### *Montando el Charlotte*

Sumerja las galletas en jarabe de pera y adorne el fondo de un molde de Charlotte  
Corta las peras en trozos pequeños  
Alternar la espuma y las peras en el molde  
Termine con una capa de galletas empapadas en el jarabe.