

# *The Charlotte Pear Chocolat*

## *Ingredienti*

### *Per mousse al cioccolato*

200 g di puledro di cioccolato fondente

6 uova

1 pizzico di sale

### *Per la Charlotte*

30 biscotti a cucchiaio

1 scatola di 900 ml + 1 piccola scatola di 400 ml di pere in sciroppo

Opzionale: 1 cucchiaio di rum

## *Preparazione*

### *Mousse al cioccolato (per fare almeno 3 ore di anticipo)*

Sciogli il cioccolato nel microonde (600 W) con 4 cucchiari di acqua

Sbattere gli albumi nella neve con il pizzico di sale

Sbatti Egly i tuorli con il cioccolato fuso.

Incorporare gli albumi nella preparazione

Lasciare raffreddare per 3 ore in frigo.

### *Montare la Charlotte*

Immergi i biscotti nello sciroppo di pera e guarni il fondo di uno stampo Charlotte

Taglia le pere in piccoli pezzi

Alternare la schiuma e le pere nello stampo

Termina con uno strato di biscotti imbevuti nello sciroppo.