# [Charlotte au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/164533/8277398944/charlotte_au_chocolat.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Charlotte au chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/164533/8277398944/charlotte_au_chocolat.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | - | Facile |  | | | **Préparation :** 30 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 30 mn |   **Pour 6 personnes :**     60 biscuits à la cuillère     250 g de chocolat noir     100 g de beurre     60 g de sucre     8 oeufs     25 cl de rhum | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Dans une casserole, mettez le chocolat cassé en morceaux, le sucre et le beurre et faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) à feu doux. | |  |  2     Quand le chocolat et le beurre son ramollis, remuez à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une crème bien lisse. Incorporez hors du feu, les jaunes d'oeufs un à un, en mélangeant vigoureusement. Laissez tiédir. | |  |  3     Battez les blancs d'oeuf en neige ferme. Incorporez-les délicatement à la crème au chocolat. | |  |  4     Versez un peu de rhum dans une assiette creuse. Trempez-y les biscuits avec lesquels vous tapisserez le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) et les bords d'un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à charlotte en plaçant la partie plate contre la paroi. | |  |  5     Remplissez le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) de couches alternées de mousse au chocolat et de biscuits imbibés de rhum et terminez par une couche de biscuits, côté plat vers l'extérieur. | |  |  6     Posez un poids dessus (petite assiette) et mettez au congélateur pour la nuit. Le lendemain, mettez la charlotte dans le réfrigérateur et démoulez-la 1h30 avant de la manger. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez décorer la charlotte en déposant tout autour des biscuits à la cuillère. | |
|  |