**Charlotte chocolat-framboise de lili**



**Pour 2 personnes :**

* 100 g de chocolat corsé
* 100 g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* 3 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 14 biscuits de Reims
* 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
* liqueur de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)
* perles de sucre
* 4 carrés de chocolat blanc
* **Préparation :** 25 mn - **Cuisson :** 0 mn - **Repos :** 180 mn

 **Préparation**

**1**Séparez les jaunes des blancs.
Fouettez les jaunes. Cassez le chocolat en carrés. Faites-les [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) avec 1 cuillère à soupe d'eau pendant 1 min au micro-ondes. Remuez dès la sortie jusqu'à obtenir un [appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) lisse et brillant. Incorporez 1 à 2 cuillères à soupe de liqueur de framboises. Puis incorporez les jaunes d'oeufs fouettés au chocolat. Puis incorporez les jaunes d'oeufs fouettés au chocolat.

**2**Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la base chocolatée.

**3**Recouvrez les assiettes de papier sulfurisé. Déposez les cercles à pâtisser. Recouvrez le tour des cercles de biscuits de Reims face blanchies de sucre glace vers l'extérieur.

**4**Écrasez grossièrement les framboises. Sucrez-les.

**5**Remplissez votre poche à douille de mousse au chocolat.
Remplissez à moitié les charlottes. Déposez de manière équivalente la purée de framboises sur le lit de mousse chocolat. Puis, terminez par la mousse restante.

**6**Réservez au frais pendant 3 heures minimum. Otez les cercles au moment de servir. Régalez-vous !

Pour finir... Saupoudrez de copeaux de chocolat blanc ou de perles de sucre. Puis, déposez une framboise bien dodue au milieu de la charlotte.