



Desserts

Tartelettes charlotte à la mousse au chocolat & mascarpone au moka

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 décilitres de café (fort, refroidi)
1 paquet boudoir
400 grammes de mousse au chocolat (prête à l'emploi)
4 jaunes d'oeuf
75 grammes de sucre
75 grammes de mascarpone
1 cuillère à soupe de Baileys
2 blancs d'œufs
1 cuillère à soupe d'écailles de chocolat blanc
2 cuillères à soupe de noisettes (grof gehakt)

Méthode de préparation

Versez le café dans un bol peu profond.

Prenez 4 jolis petits bols à bord relevé. Trempez brièvement le côté non sucré des boudoirs dans le café et placez-les les uns contre les autres dans les bols, côté sucre vers l'extérieur.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Incorporez le mascarpone et le Baileys. Battez les blancs d'œufs en neige. Mélangez délicatement avec le mascarpone au moka.

Versez ce mélange dans les bols. Laissez un peu solidifier au frigo.

Versez la mousse au chocolat dans une poche à douille et répartissez-la dans les bols. Terminez par les copeaux de chocolat blanc et les noisettes.

