



## Charlotte au Chocolat

### Ingrédients ( pour 6 personnes )

30 boudoirs

200g de **chocolat au Caramel**

6 œufs

1càs d'extrait de vanille

Faire fondre au bain marie, le chocolat. Ajouter les jaunes d'œufs, un par un et mélanger.

Ajouter les blancs montés en neige très fermes. Mélanger délicatement.

Mélanger l'extrait de vanille et 15cl d'eau. Tremper les boudoirs un par un dans ce mélange et les déposer dans le moule à charlotte.

Verser la mousse et mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Démouler et saupoudrer de cacao.