

Charlotte delizia

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

150 g biscotti lingue di gatto
125 g cioccolato
100 g ricotta
5 uova
50 g burro
100 g zucchero
3 cucchiaini panna
1 cucchiaino caffè solubile

Preparazione

Spezzettate il cioccolato, raccoglietelo in una casseruola imburrata, aggiungete tre cucchiaini d'acqua. Fate sciogliere a fuoco basso mescolando per ottenere una crema omogenea. Incorporate al composto due tuorli e, quando è freddo, gli albumi montati a neve soda. Mettete in frigorifero. Sgusciate le restanti uova separando i tuorli dagli albumi. Incorporate alla ricotta un tuorlo alla volta, poi lo zucchero, la panna, il caffè solubile e, infine, gli albumi montati a neve. Tenete al fresco. Imburrate uno stampo basso e rotondo. Sul fondo fate uno strato di lingue di gatto, poi uno con la mousse al cioccolato, ancora lingue di gatto e poi la mousse al caffè. Fate un ultimo strato di lingue di gatto. Coprite con la carta d'alluminio, tenete in frigorifero un giorno. Prima di sformare, immergete lo stampo in acqua calda per alcuni secondi. Servite la charlotte con panna montata.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>