CHARLOTTE ALLA MARIE-ANTOINE

Ingredienti per 4-6 persone:

- 40 g di caffè macinato,
- 150 g di zucchero,
- otto fogli di colla di pesce,
- quattro tuorli,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- 1/4 di panna,
- una sessantina di biscottini ricoperti di cioccolato,
- mezzo bicchiere di panna,
- un cucchiaio scarso di zucchero a velo,
- sedici "chicchi" di cioccolato.

Preparate il caffè con 1/4 di acqua.
Mettete lo zucchero in una casseruolina, fatelo caramellare, senza però che imbiondisca troppo, e versatevi sopra il caffè bollente, diluendo lentamente il miscuglio.
Togliete dal fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti, mescolando ogni tanto; nel frattempo mettete a bagno la colla di pesce per farla ammorbidire.
Ponete i tuorli in un'altra casseruolina, unitevi lo zucchero vanigliato, montateli leggermente, poi trasferite il recipiente i un'altro più grande e disponetelo a bagnomaria su fiamma dolcissima: versatevi sopra poco per volta il caffe, continuando a sbattere con una frusta e facendo addensare leggermente il composto, sempre a fiamma molto bassa.
Quindi unite la colla di pesce ben strizzata, continuate a ri mestare finchè si sarà sciolta, poi togliete dal fuoco e fate raffreddare.
Intanto montate a neve densa la panna e unitela alla crema a cucchiaiate, amalgamando bene il composto.
Inumidite con acqua fredda uno stampo rotondo dai bordi non più alti di 5 cm e versatevi dentro il composto, scuotendo bene la forma in modo da eliminare eventuali bolle d'aria interne e da livellare bene la superficie.
Mettete in frigorifero per circa 2 ore.
Trascorso questo tempo capovolgete la charlotte su un piatto da dolci e decoratela con i biscottoni al cioccolato, mettendoli in piedi, intorno al bordo, ben ravvicinati l'uno con l'altro, in modo da formare una specie di "steccato".
Montate a neve l'altra panna con lo zucchero a velo e, con la siringa per dolci, spruzzate dei ciuffetti a corona intorno alla charlotte decorandoli con un "chicco" di cioccolato.