

CHARLOTTE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

- cioccolato fondente 150 g.,
- burro 100g.,
- latte 1,2 dl.,
- zucchero di canna 100g.,
- uova n° 1,
- farina 75 g.,
- pangrattato 75g.,
- zucchero a velo 30 g.,
- mezzo cucchiaino di lievito vanigliato,
- un cucchiaino di caffè solubile,
- sale.

Spezzettate 100 g di cioccolato e fatelo fondere con 4 cucchiaini di latte in un pentolino a bagnomaria. Lavorate il burro con lo zucchero di canna, fino ad ottenere un composto spumoso, quindi unite il cioccolato intiepidito, il tuorlo d'uovo, la farina mescolata con lievito e il pangrattato. Amalgamate bene il tutto, montate l'albume a neve con un pizzico di sale e unitelo delicatamente all'impasto.

Imburrate uno stampo da charlotte di 1.2 litri, versatevi l'impasto e cuocete a bagnomaria in forno a 160° per circa un'ora e mezza.

Poco prima del termine della cottura mettete mezzo bicchiere di latte e lo zucchero a velo in un pentolino, portate a ebollizione, ritirate il recipiente dal fuoco, unite il cucchiaino di caffè e il cioccolato rimasto finemente tritato. Servite il dolce appena sfornato con la salsa al caffè o con panna leggermente montata, non zuccherata.