



Charlota de chocolate

Ingredientes:

Para los bizcochos de soletilla de chocolate:

180 gr. de harina
60 gr. de cacao en polvo
5 huevos separados
180 gr. de azúcar

Para el relleno

4 hojas de gelatina
90 ml. de leche
230 gr. de chocolate de cobertura
2 huevos
360 ml. de nata
90 gr. de azúcar

- Puedes hacer los bizcochos el día antes y guardarlos en una lata. También puedes comprar bizcochos de soletilla y así saltarte este paso.
- Si no esperas a que se enfríe la crema antes de añadir la nata te pasará, como a mí, que se escurrirá entre los bizcochos. La puedes recoger con una cuchara y volver a ponerla, aunque no queda tan bonita está igual de rica.
- Puedes poner otra capa de bizcocho en el centro o añadirle frutas, praliné, salsa de caramelo...

Pinta con un rotulador sobre un [papel de hornear](#) (yo he utilizado el de [Albal](#)) un círculo del diámetro del molde (20 cm.) y dos bandas del alto del molde lo más largas posibles.

Precalienta el horno a 200°.

Mezcla en un bol la harina y el cacao. Tamízalo pasándolo por un colador.

Bate las claras. Cuando empiecen a tener burbujas añade poco a poco 125 gr. de azúcar. Sigue batiendo hasta que estén a punto de nieve fuerte.

Bate las yemas con los 55 gr. de azúcar restantes hasta blanquear y doblar volumen.

Añade las claras en 3 tiempos con movimientos envolventes para perder el menor aire posible.



Habrás perdido un poco de volumen, es normal.

Añade la harina mezclada con el cacao en otros 3 tiempos y mezcla con una espátula.
Perderás más volumen.

Pon la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa o sin boquilla, haciendo un corte en la manga de aproximadamente 1 cm. de diámetro. Pon el papel en una bandeja de horno con el rotulador boca abajo para no manchar con el mismo la masa.

Rellena el disco del centro hacia afuera y las bandas con tiras que casi se tocan una a la otra.

Hornea entre 8 y 10 minutos hasta que metiendo un palillo salga limpio. Saca, retira el papel y pon sobre una rejilla para enfriar del todo.

Para hacer el relleno pon a remojar en agua fría las colas de pescado.

Derrite a baño María el chocolate con la leche.

Forra con los bizcochos un molde de rosca de 20 cm. de diámetro. Corta un poco las bandas para que queden bien pegadas al fondo.

Cuando el chocolate esté disuelto, escurre la gelatina y añade moviendo hasta disolverla completamente.

Retira del fuego y añade los huevos uno a uno, mezclando bien.

Deja que se enfríe casi completamente. Añade la nata batida con el azúcar y mezcla bien y con cuidado.

Pon la mezcla en el molde y enfría al menos 5 horas.

Adorna con frutas, virutas de chocolate, nata montada o praliné y sirve.

Te pongo la foto de la charlota cortada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
