

Diplomate au Chocolat

(1)

Dessert qui doit être préparé la veille et se fait sans cuisson au four.

Il faudra

1 Boîte de Biscuits à la Cuillère
2 ou 3 verres de café très fort.

3 œufs

80 gr sucre en poudre

Beurre 80 gr et (m 100 gr) c'est meilleur --

80 gr de Chocolat noir

de l'Armagnac 2 c à Soupe environ
des amandes effilées et grillées (à la poêle)

1 petite boîte de crème de marrons
(FAUGIER)

On fait fondre le Chocolat avec très peu d'eau
et à feu doux.

On y rajoute le sucre et le beurre et on tourne
sans arrêt pour bien lier le tout.

Dans un saladier, on met les 3 jaunes d'œufs
avec 1 pt de sucre vanillé naturel.

On y rajoutera le chocolat et les autres ingrédients
quand le tout sera à peine tiède.

Dans un autre saladier, on montera les
3 blancs en neige très ferme. Ne pas oublier avant
de fouetter les blancs d'y rajouter 1 petite pincée de
sel.

On les rajoutera à la crème au chocolat
en soulevant délicatement, pour ne pas "Casser"
les blancs en neige.

Puis dans une assiette creuse, vous y mettez
le café ~~et~~ froid avec 1 grosse c. à Soupe de sucre
+ l'Armagnac.

On trempe les biscuits 2 par 2.

on les pose dans un ~~plat~~ à cake. On en
moule

recouvre tout le fond.

Par dessus on rajoute la crème aux marrons
par dessus la crème au chocolat.

On fait autant de couches de biscuits + crème.

On finit par la crème - mousse au chocolat.

On garnit d'amandes effilées et grillées.

On place un film alimentaire sur le
dessus et → au frigo au moins 12 H -

Succès garanti -

Si on veut faire seulement une mousse au
chocolat, prendre seulement ces ingrédients

3 œufs

80 gr sucre en poudre

100 gr de beurre

80 gr de Chocolat noir

Armagnac 1 à S. salutatif

Procéder comme la
ci-dessus pour la
préparation et laisser
dans un saladier
au frigo (12 H)