

## CHARLOTA ROYAL

### Ingredientes :

**Para el bizcocho:** 3 huevos. 90 gr. de azúcar. 90 gr. de harina

**Para rellenar el bizcocho:** mermelada de albaricoque o al gusto, 250 g de nata montada sin azúcar (puede ponerle azúcar si quiere. teniendo en cuenta el dulzor de la mermelada).

**Para la crema de chocolate:** 250 gr. de leche entera, 250 gr. de nata líquida. 4 yemas. 50 gr. de azúcar. 250 gr. de chocolate Nestlé postres, 6 hojas de gelatina.

**Para adornar:** 500 gr. de nata líquida, una tarrina de queso Philadelphia y 2 cucharadas de azúcar.

### Preparación:

Prepare el bizcocho. **Ponga la mariposa en las cuchillas.** eche en el vaso los huevos con el azúcar y programe 5 minutos. 40". velocidad 3. Cuando acabe. Quite la temperatura y programe otros 5 minutos en la misma velocidad. Añada la harina y mezcle 4 segundos en velocidad 1  $\frac{1}{2}$  . Termine de unir con la espátula.

Eche la mezcla en la bandeja del horno cubierta con papel vegetal engrasado y hornee de 8 a 9 minutos a 180°.

Con el vaso y las cuchillas bien limpios. y **con la mariposa en las cuchillas.** Monte la nata en velocidad 3. Esté pendiente para que no se haga mantequilla.

Extienda la mermelada sobre el bizcocho y sobre esta la nata montada. Enrolle el bizcocho apretando bien, envuélvalo en film transparente y manténgalo así durante 1 hora en el frigorífico.

Haga la **crema de chocolate.** Ponga las hojas de gelatina en remojo. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y eche en el vaso todos los ingredientes excepto el chocolate y la gelatina. Programe 6 minutos. 90°. velocidad 1  $\frac{1}{2}$

Cuando termine. programe velocidad 1 y vaya echando el chocolate troceado a través del bocal, espere unos segundos hasta que se haya deshecho y programe a continuación 2 minutos en velocidad 3. Escorra bien la gelatina, añádalo a la preparación y bata durante 10 segundos más en velocidad 3. Saque y reserve en el frigorífico durante 2 horas.

Monte la Charlota. Corte el brazo de gitano en rodajas, procurando que sean del mismo grosor.

Cubra una ensaladera de fondo redondeado con film transparente, ponga en el centro una rodaja de brazo de gitano y vaya colocando el resto alrededor, cubriendo las paredes.

Rellene con la crema de chocolate ya fría y manténgalo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Desmolde la Charlota sobre una fuente de servir. Adórnela con la nata montada

o a su gusto.

**NOTA:** La puede rellenar con nata montada si no desea hacerlo con la crema de chocolate.