

# *crema de chocolate*

## *Ingredientes*

6 huevos  
200 gramos de chocolate amargo  
un poco de agua (2-4 cucharadas)

## *Preparación*

Batir las claras  
Derretir el chocolate con un poco de agua en el microondas/baño maría  
Mezclar bien el chocolate, no debe quedar grumos.  
Batir las yemas y luego añadirlas al chocolate derretido.  
Por último, mezclar el chocolate con las claras batidas.  
Dejar reposar 4 horas en la nevera