

Mousse de chocolate

Ingredientes

6 huevos
200 g de chocolate negro
Un poco de agua (2-4 cucharadas)

Preparación

Látigo
Derrita el chocolate con un poco de agua en el microondas / Bain-Marie
Mezcle bien el chocolate, no debe haber grumos
Batir las yemas de huevo, luego agrégalas al chocolate derretido
Finalmente, mezcle el chocolate con los blancos montados en nieve
Dejar para reposar durante 4 horas en el refrigerador