

# *Mousse al cioccolato*

## *Ingredienti*

6 uova  
200 g di cioccolato fondente  
Un po 'd'acqua (2-4 cucchiari)

## *Preparazione*

Frusta  
Sciogli il cioccolato con un po 'd'acqua nel microonde / Bain-Marie  
Mescola bene il cioccolato, non dovrebbero esserci grumi  
Sbattere i tuorli dell'uovo, quindi aggiungerli al cioccolato fuso  
Infine, mescola il cioccolato con i bianchi montati nella neve  
Lasciare per 4 ore in frigorifero