

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