

# *Mousse al cioccolato*

## *Ingredienti*

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

## *Preparazione*

Sbattere gli albumi  
Sciogliere il cioccolato con un po' d'acqua nel microonde/bagnomaria  
Mescolare bene il cioccolato, non devono esserci grumi  
Sbattere i tuorli d'uovo, quindi aggiungerli al cioccolato fuso  
Infine, mescolare il cioccolato con gli albumi montati a neve  
Lasciare riposare per 4 ore in frigorifero