

Mousse al cioccolato

Ingredienti

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

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