MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 200g. di cioccolato bianco,
- 150g. di cioccolato fondente,
- 15g. di burro fuso,
- 2 tuorli,
- 2 albumi,
- mezzo bicchierino di cognac al mandarino.

In una ciotola amalgamare il cioccolato bianco sciolto, il cognac i tuorli sbattuti, gli albumi montati a neve e il burro.
Mettere il composto in uno stampo e lasciare per 3 ore in frigorifero.
Servire con una crema di cioccolato fondente fuso.