

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 persone:

- 400 g di cioccolato fondente,
- 4 uova,
- 4 cucchiaini di zucchero,
- 2 bicchieri di panna montata.

Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria con pochissima acqua.

Amalgamate i tuorli con lo zucchero senza montarli, montate a neve ferma gli albumi.

Quando il cioccolato è raffreddato unite i tuorli con lo zucchero, amalgamate bene e unite al composto anche gli albumi mescolando con un movimento dall'alto al basso.

Infine unite la panna montata.

Amalgamate bene e lasciate in frigorifero per due o tre ore.

Prima di servire lasciate riposare fuori dal frigo per una decina di minuti.