## Mousse al cioccolato

#### Ingredienti

6 uova

200 g di cioccolato fondente

Un po 'd'acqua (2-4 cucchiai)

#### Preparazione

Frusta

Sciogli il cioccolato con un po 'd'acqua nel microonde / Bain-Marie

Mescola bene il cioccolato, non dovrebbero esserci grumi

Sbattere i tuorli dell'uovo, quindi aggiungerli al cioccolato fuso

Infine, mescola il cioccolato con i bianchi montati nella neve

Lasciare per 4 ore in frigorifero