

Mousse de chocolate

Ingredientes

6 huevos
200 g de chocolate negro
Un poco de agua (2-4 cucharadas)

Preparación

Látigo

Derrita el chocolate con un poco de agua en el microondas / Bain-Marie

Mezcle bien el chocolate, no debe haber grumos

Batir las yemas de huevo, luego agrégalas al chocolate derretido

Finalmente, mezcle el chocolate con los blancos montados en nieve

Dejar para reposar durante 4 horas en el refrigerador