

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mousse al cioccolato fondente

di: *Angy82*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *7 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

250 g di cioccolato fondente

100 g di burro

6 uova grandi.

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete il burro con il cioccolato.



3 E fatelo sciogliere a bagnomaria.



4 Sbattete i tuorli.



5 Unite i tuorli al cioccolato che nel frattempo avrete fatto raffreddare.



6 Con le fruste elettriche montare a neve ferma gli albumi, uniteli al composto e mescolare delicatamente dal basso verso l' alto.



7 Otterrete un composto molto morbido come questo.



8 Versate il composto in 7 coppette e mettetele in frigo per almeno 3 ore.

