

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mousse au chocolat

di: *Severine*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

200 g di cioccolato extra fondente

5 uova fresche

2 cucchiaini abbondanti di zucchero a velo

1 pizzico di sale

un pò di acqua.

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola mettere il cioccolato spezzato con un pò di acqua e, a fuoco molto basso, fatelo sciogliere.

Fatelo intiepidire in una ciotola.

Aggiungete i tuorli, uno alla volta e mescolare velocemente.

Con le fruste elettriche montare l'albume con lo zucchero a velo ed il pizzico di sale.

Aggiungeteli lentamente nel cioccolato e amalgamate bene il tutto.

Mettete la mousse in delle coppe e fate riposare in frigo per 4 ore.

