



MOUSSE AL CIOCCOLATO

Sbatti i tuorli con lo zucchero e contemporaneamente sciogli a bagnomaria il cioccolato e poi lascialo raffreddare un po'.

Monta gli albumi a neve ben ferma; monta la panna.

Pian piano aggiungi il cioccolato ai tuorli, poi la panna e quindi gli albumi.

Metti in frigorifero per almeno 12 ore. Prima di servire, cospargi sopra con abbondante cioccolato grattugiato.

Buon appetito!

Ingredienti:

5 tuorli
2 albumi
100 gr di zucchero
250 gr di cioccolato fondente
300 gr di panna fresca