

Mousse amara

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

200 g cioccolato fondente

6 uova

Preparazione

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere su fuoco basso unendo 2 cucchiaini d'acqua. Sbattere i 6 tuorli e montare a neve ben soda gli albumi. Quando il cioccolato sarà tiepido unire prima i tuorli poi gli albumi dal basso verso l'alto. Versare il composto in uno stampo e tenere in frigo almeno 3 ore prima di servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>