

okoladni mousse



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** cokolade za kuhanje
- **4** jaja
- **4 kašike** šećera u prahu
- **4 kašike** mlijeka
- **50 g** putera

Priprema

Otopiti cokoladu, mlijeko i puter, dok smjesa ne postane glatka. Skloniti sa štednjaka. Zatim odvojiti žumanca od bjelanca. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, dodati 2 kašike šećera u prahu. Umutiti. Pjenasto umutiti i žumanca sa 2 kašike šećera u prahu. Prohlaenu otopljenu cokoladu dodati umucenim žumancima. Na kraju pažljivo umješati snijeg od bjelanca, sjediniti, uliti u staklene posudice (ili čaše) i ostaviti da se dobro ohladi. Po želji ukrasiti šlagom, cokoladom u prahu, grubo rendanom cokoladom...

Savet