

okoladni mousse



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 20 min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **4**jaja
- **4 kašike**šecera u prahu
- **4 kašikemlijeka**
- **50 g**putera

Priprema

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

Savet