

Chokolademousse

Antal personer: 2

Ingredienser

20 gram chokolade (58%)

1 æggeblomme

10 gram sukker

1 æggehvide

0,75 dl piskefløde

Fremgangsmåde

1. Smelt chokoladen over et vandbad
2. Pisk æggeblommerne sammen med sukkeret, indtil sukkeret er opløst
3. Æggehviden piskes sammen med lidt sukker, så det bliver stift og hvidt
4. Pisk fløden til flødeskum
5. Vend flødeskummen sammen med chokoladen og hæld dernæst blandingen i æggeblommerne
6. Vend til sidst æggehviden i blandingen - og lad det stå på køl