

# "MOUSSE" DE XICOLATA

*Ingredients: per a 8 persones*

- 6 clares d'ou
- 40 g de sucre
- 200 g de xicolata negra
- 6 rovells d'ou

Fondre la xicolata al bany maria, i després, fora del foc, remenar suaument fins a obtenir una substància cremosa.

Afegir els rovells d'ou i deixar refredar si la barreja és massa calenta i líquida.

Batre les clares a punt de neu, que estiguin ben fermes, incorporant dues cullerades de sucre en pols a mig camí.

Barrejar les dues preparacions suaument amb una cullera de fusta.

Refrigerar almenys una hora.

