

### INGREDIENTI PER 6/8 PERSONE :

- \* 4 uova
- \* 2 bicchieri di latte intero
- \* 2 bicchieri di panna liquida
- \* 3 etti di cioccolato fondente
- \* 70 gr. di zucchero semolato

Tempo di preparazione : 1/2 ora più il raffreddamento

In una ciotola fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente finemente spezzato.

Romper le uova e separare i tuorli dagli albumi.

In un tegamino amalgamare i tuorli con lo zucchero sbattendo con una frusta fino ad ottenere una soffice e spumosa crema.

Unire il latte e fare intiepidire a fuoco dolce. quindi aggiungere il cioccolato e mescolare energicamente.

Quando il composto è omogeneo, unire la panna montata con un cucchiaino di zucchero e gli albumi montati a neve.

Travasare la mousse in coppette individuali che verranno messe in frigorifero per almeno 8 otto ore.