



# Mousse de chocolate

## Ingredientes

- Una tableta de chocolate sin azucar
- dos huevos
- 50 gr. de azúcar fino
- 50 gr. de mantequilla
- una copita de coñac
- nata montada.

## Preparación

Separar las claras de las yemas y batir éstas con el azúcar hasta que queden muy cremosas, mientras se deshace el chocolate al baño maría y cuando esté deshecho se le añaden la mezcla de huevos, el coñac y la mantequilla blanda .

Se baten las claras a punto de nieve y se incorporan .

Repartir la mousse en copas y meter al frigorífico 2 horas .

Servir adornado de nata .