



Mousse au chocolat aérienne

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrediënten

200 grammes de chocolat (en morceaux)

4 blancs d'œufs

70 grammes de fromage blanc (fouetté)

6 grammes sucre impalpable

1 pincée de sel

Bereidingswijze

- 1.** Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Laissez refroidir à température ambiante.
- 2.** Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 3.** Mélangez le chocolat avec le fromage blanc et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4.** Incorporez délicatement les blancs en neige et mélangez pour former une mousse légère.
- 5.** Répartissez dans les coupes et laissez reposer une petite heure au frigo.