

Mousse di cioccolato

- Ingredienti:
- 130 gr. di cioccolato fondente
- 75 gr di burro
- 4 tuorli e 5 albumi
- 2 cucchiaini di Gran Marnier

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato col burro. Lasciare raffreddare, mescolando di tanto in tanto, quindi unite i tuorli, uno per volta ed il liquore. Montate le chiare a neve molto ferma e incorporatele al composto di cioccolato con delicatezza. Versate in una coppa e mettetela in frigorifero per almeno 4 ore. Decorate con cioccolato grattugiato. Guarnite con lingue di gatto e cialde.