

Chokolademousse

6-8 personer

200 g mørk chokolade (halvdelen kan erstattes af lys chokolade)

1 dl kold, stærk kaffe

2 æggeblommer

½ l piskefløde

Pynt: 25 g smuttet mandler (ristet på panden)

Del chokoladen i mindre stykker og smelt dem i en skål i vandbad. Tag skålen op, og rør kaffe og æggeblommer i chokoladen. Pisk fløden stiv og vend den forsigtigt i chokolademassen, når den er kold. Hæld moussen i portionsglas og stil dem kold, 4-6 timer.

Pynt med de ristede mandler.