

## Chokolademousse 4 pers



### Ingredienser:

- 4 pasteuriserede æg
- 4 spsk sukker
- 1 rød chili
- 160 mørk chokolade

### Pynt:

- 1 frisk rød chili
- Citronmelisse

### How to:

1. Del æggene i blommer og hvider
2. Pisk æggeblommerne med den ene spsk sukker, til de er luftige og lyse
3. Rens og hak chilien og pisk de små stykker i æggesnapsen
4. Pisk æggehviderne halvstive og tilsæt resten af sukkeret og pisk dem glatte og stive
5. Smelt chokoladen over et vandbad og lad den køle lidt af
6. Rør den i æggeblommerne
7. Fold hviderne i og hæld det på glas