



# Sjokolademousse

10 porsjoner

Ingredienser :

- 5 eggehviter
- 2 ss kakao
- 40 gr sukrin melis
- 5 plater gelatin

Fremgangsmåte:

- Legg gelatinplatene i vann til de er myke (5 min.). Skill eggehvitene fra plommene, mål opp melis og kakao.
- Smelt gelatinen i litt varmet vann (3ss varmt vann holder).
- Pisk eggehvitene stive og tilsett litt og litt av kakaoen og melisen.
- Til slutt pisker du inn gelatinen, som du heller i en tynn stråle. Det er viktig at gelatinen ikke er varm!

Næringsberegning per porsjon:

17 kcal, 3g protein, 0g sukker