

## Cookiemousse (8 små glas)

2 dl	vispgrädde
100 g	mjölkchoklad
2	äggulor
50 g	mörk choklad
$\frac{1}{2}$ dl	hasselnötter (eller rostade solrosfrön)

- Vispa grädden hårt.
- Bryt chokladen i bitar och smält den i vattenbad så att den precis blir mjuk. Rör sedan tills den smälter.
- Rör ihop äggulorna i en stor skål. Tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör i lite av grädden och sedan resten.
- Hacka den mörka chokladen och nötterna. Vänd försiktigt ner dem i moussen.
- Fyll små glas eller koppar. Låt moussen stelna i kylan minst 1 timme. Garnera gärna med lite hackad choklad.

