

## Konjaks mousse (6 pers)

30 g	smör
200 g	mjölkchoklad
4	ägg
50 g	socker
2-4 cl	konjak

- Smält choklad och smör över vattenbad. Låt svalna lite.
- Dela äggen i vitor och gulor. Vispa vitorna till fast skum. Vispa gulorna och socker vitt och poröst.
- Blanda den avsvalnade chokladen med konjak och äggulevispet.
- Fördela moussen i 6 små glas eller i en skål. Låt stå i kylskåpet i minst 3 timmar före servering. Ta gärna ut moussen ur kylan en stund före serveringen.

