Шоколадный мусс с ягодами!

Что нужно:

- горький шоколад - 180 г;
- яйца - 3 шт;
- сахарная пудра - 200 г;
- крепкий кофе - 50 г;
- ликёр (по вашему вкусу) - 2 ст. л.
- оливковое масло - 150 г.
- ягоды (на ваш вкус) - 100 г.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растопите измельченный шоколад на водяной бане, охладите до комнатной температуры.
3. Яичные желтки взбейте с сахаром. Влейте ликер и кофе, не прекращайте взбивать, должна получиться тугая пена.
4. Осторожно влейте шоколад в масло перемешайте до однородной массы.
5. Взбейте охлажденные белки до крепкой пены.
6. Постепенно вмешивайте белковую пену в шоколадно-масляную смесь. Масса должна стать однородной, но желательно перемешивать ее венчиком, а не миксером.
7. Поставьте на несколько часов в холодильник. Украсьте готовый десерт ягодками.