

Mousse na Tsokolate

Mga Sangkap :

80 ml na gatas

15 gramo asukal

1 pula ng itlog

50 gramo tinunaw na maitim tsokolate

80 gramo linatigong krema

2 gramo pulbo ng gulaman

1 kutsarang tubig

Paraan ng pagluluto :

Ihalo ang gatas at asukal, painitin hanggang matunaw ang asukal. Ihalo muli ang pula ng itlog at maitim na tsokolate Ihalo ang linatigong krema. Ihalo ang gulaman at tubig, Tunawin ng pakulo. Ihalo ang dalawang mixture at ilagay sa maliit na baso. Palamigin hanggang tumigas.