

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ - ΚΑΣΤΑΝΟ



ΥΛΙΚΑ

- 2 φλ. κρέμα γάλακτος χαμηλή σε λιπαρά
- 4 κρόκοι αυγού
- 4 κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 120 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια
- 1 φλ. κάστανα βρασμένα και αλεσμένα με λίγο γάλα
- 1 κ.σ. ρούμι
- 1 βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα γυάλινο δοχείο βάζουμε τη σοκολάτα και τη λιώνουμε στο φούρνο μικροκυμάτων. Μετά το αφήνουμε να κρυώσει.

Σε ένα μεταλλικό δοχείο χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και μετά προσθέτουμε τη σοκολάτα, τα κάστανα, τη βανίλια, το ρούμι και το αλάτι.

Σε ένα άλλο μεταλλικό δοχείο χτυπάμε τα ασπράδια και τη ζάχαρη. Το μείγμα των αυγών το προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα της σοκολάτας.

Μοιράζουμε το μείγμα σε ποτήρια και τα βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσουν για τουλάχιστον 2 ώρες.