

### Maidoton suklaamousse

100g tummaa suklaata (sulatetaan kulhossa kattilan päällä vesihauteessa)

3 kpl isoa huoneenlämpöistä munaa (erotellaan valk. ja kelt.)

2 rkl tummaa kaakaojauhetta

1 tl vaniljasokeria

¼ tl suolaa

1 dl sokeria

(2-3 rkl kahvi-, minttu- tms likööriä tai konjakkia mausteeksi...)

- Valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi suolaripauksen kera ja lopussa sokeri vähitellen vaahtoon mukaan.
- Sulaneen suklaan joukkoon sekoitetaan likööri, siivilöity kaakao, vaniljasokeri ja keltuaiset yksitellen ja valkuaisvaahtoa ensin pieni osa voimakkaammin sekoittaen ja lopuksi suurin osa valkuaisvaahdosta varovasti käännellen sekaan.

