Memória descritiva para a mousse de chocolate

1 tablete de chocolate de culinária

6 ovos

1 colher de chá de manteiga

6 colheres de sopa cheias de açúcar

Amêndoa palitada para decorar

Derreter a manteiga com o chocolate em banho maria, as gemas e o açúcar bem mexido, bater as claras em castelo. Juntamos a manteiga com o chocolate derretido e as gemas com o açúcar e mexemos bem mexido até obtermos uma mistura homogénea. No fim mistura-se as claras em castelo e levamos ao frigorífico durante no mínimo umas 4 horas. No final decora-se com as amêndoas.