**Мусс из молочного шоколада.**

Ингредиенты:

12 мл жидких сливок

60 г молочного шоколада

2 пластинки желатина

25 мл охлажденных сливок

 Сначала вскипятите 12 мл жидких сливок, добавьте к ним размягченный и отжатый желатин, перемешайте. Влейте полученную массу в миску, где находятся измельченные кусочки молочного шоколада, перемешайте и добавьте еще 25 мл охлажденных сливок. Снова все перемешайте, разлейте в формочки и поместите в холодильник на 24 часа.