

Pastís de xocolata



Ingredients:

(per a un motlle de 20-22 cm de diàmetre)

- 300 g de xocolata de cobertura negra del 66% de cacau
- 250 g de mantega
- 5 ous
- 80 g de sucre
- 50 g de farina
- 5 g d'impulsor (tipus Royal)

- Per a la cobertura:

- 150 g de xocolata negra de cobertura
- 125 ml de nata líquida

Preparació:

Es preescalfa el forn a 130°C.

En un cassó, s'hi barreja la xocolata amb la mantega a foc baix fins que s'hagin fos. Es reserva.

Es munten els rovells i el sucre amb l'ajuda de les barnilles elèctriques fins que tripliquin de volum.

Per altra banda, es munten les clares a punt de neu.

Es barreja la xocolata amb els rovells poc a poc i s'hi incorporen la farina i l'impulsor ben tamisats, tot remenant amb moviments envolvents.

Finalment, s'hi incorporen les clares muntades.

S'aboca tota la barreja dins un motlle prèviament untat amb mantega.

S'enforna durant 1h i 15 minuts. (Fins que l'escuradents surti net).

Es deixa refredar a temperatura ambient.

- Per a la cobertura:

En un cassó es barreja la nata líquida juntament amb la xocolata. S'escalfa a foc baix fins que es desfaci.

Es deixa reposar 10 minuts abans d'abocar-la damunt el pastís.

I bon profit!