

PASTÍS SELVA NEGRA

MOUSSE DE XICOLATA

Ingredients: per a 8 persones

- 6 clares d'ou
- 40 g de sucre
- 200 g de xicolata negra
- 6 rovells d'ou

Fondre la xicolata al bany maria, i després, fora del foc, remenar suaument fins a obtenir una substància cremosa.

Afegir els rovells d'ou i deixar refredar si la barreja és massa calenta i líquida.

Batre les clares a punt de neu, que estiguin ben fermes, incorporant dues cullerades de sucre en pols a mig camí.

Barrejar les dues preparacions suaument amb una cullera de fusta.

Refrigerar almenys una hora.

BESCUIT "GENOISE"

Ingredients:

- 150 g de sucre en pols
- 1 saquet de sucre vainillat
- 150 g de farina tamisada
- 50 g de cacau amarg
- 5 ous sencers
- un bocí de mantega per a untar el motlle

Untar amb mantega i enfarinar el motlle.

Batre els ous, el sucre en pols i vainillat al bany maria fins que estiguin tebis. Després batre amb una batedora fins que quedin blanc i ben espumós.

Amb una espàtula, incorporar la farina a la qual s'haurà afegit el cacau amarg, aixecant la mescla per evitar que caigui.

Quan la mescla sigui homogènia, vessar-la en el motlle fins als tres quarts.

Coure al forn a 185°C durant uns 20 minuts.

Tocar la part superior del bescuit. S'ha pas d'enfonsar. Deixar-la uns segons en el forn apagat i obert. Després desemmotllar i deixar refredar.

El bescuit se congela molt bé un cop refredat, sinó esperar almenys dues hores abans de treballar-lo

XAROP

- 100 g de sucre per litre d'aigua
- un alcohol: rom, kirsch, Grand Marnier...

NATA XANTILLÍ

- 50 cl de nata per muntar a +6°C màxim
- 50 g de sucre de llustre

Cal preveure tot, perquè el secret de la nata xantillí és de posar el recipient, el fuet i la batedora a la nevera almenys dues hores abans. Fins i tot amb un super robot, cal posar el bol i el fuet a la nevera. La nata ha oas d'haver patit xoc tèrmic, és a dir: passar de fred a calent, i viceversa.

Un cop fetes i refredades les diferents preparacions, tallar el bescuit en dos o tres segons la seua alçada i untar amb el xarop. Repartir la mousse de xicolata i per sobre la nata muntada. Cobrir amb el bescuit i tornar a començar si s'ha tallat el bescuit en tres.

Finalitzar amb la mousse de xicolata i decorar amb la resta de nata muntada. Salpicar amb encenalls de xicolata i escampar unes quantes cireres griottes confitades. Posar a la nevera almenys una hora.

