

TARTUFO (gelat)

<u>6 persones</u>	<u>Ingredients</u>
5	ROVELLS d'ous
200 grs	xocolata cobertura del 70%
50 grs	matenga
100 grs	sucré
200 ml	crema de llet del 35%
OPCIONAL	rom o conyac
OPCIONAL	una mica de cacau en pols

- Separar els rovells de les clares.
- Desfer la mantega + la xocolata + el sucre al bany maria sense deixar de remenar.
- Quan està ben desfeta i ben remenada es retira del foc i s'homogeneïtza amb les varetes.
- Es deixaten els rovells i a poc a poc s'afegeixen a la xocolata anant remenant constantment.
- Ho tornem a posar al foc baix i ho anem remenant fins que arranca el bull.
- Es retira del foc i hi afegim la crema de llet tèbia de mica en mica i anant remenant.
- Si es vol, ara hi podem posar un raig de rom o de conyac.
- Engreixar els motllos individuals amb mantega (s'han de tenir engreixats amb antelació).
- Omplir els motllos i posar-los al congelador un mínim de 4 hores.
- Quan es desemmotllen si pot espolsar una mica de cacau en pols per sobre.