

CREMA PASTISSERA DE XOCOLATA PER FARCIR

	<u>Ingredients</u>
3	rovells d'ou
35 grs	sucre
15 grs	midó de blat de moro o Maizena
225 ml	llet sencera
115 grs	xocolata negra del 64%
45 grs	mantega

Elaboració

- Deixar la mantega necessària a temperatura ambient perquè s'estovi.
- Separar els rovells de les clares.
- Batre els rovells amb el sucre i el midó de blat de moro en un bol.
- En un cassó fem bullir la llet.
- Incorporar la llet calenta al bol dels rovells i remenar.
- Tornem la crema al cassó i a foc mig l'anem escalfant i remenant sense parar fins que s'espesseixi.
- Quan hagi espessit passem la crema a un bol net i hi afegim la xocolata esmicolada. Anar remenant fins a integrar.
- Incorporar la mantega tova tallada a daus. Remenar fins a integrar.
- Tapar la crema amb un paper film a tocar de la massa.
- Deixar refredar.

Nota: La podem fer servir a temperatura ambient o freda de la nevera. Si la posem a la nevera abans de fer-la servir la batrem lleugerament amb les varetes manuals per esponjar-la una mica.