

PASTÍS DE CAFÉ IRLANDÈS

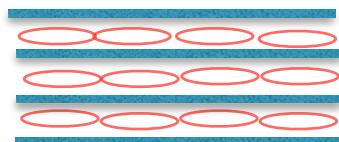
Nota: Queda força bo i efectiu i es molt fàcil de fer.

Nota: Queda més bo si es prepara el dia abans perquè es pot tallar millor

6 persones	<u>Ingredients per a la base del pastís</u>
200 grs	melindros
2	cullerades de café soluble
100 ml	aigua calenta
300 grs	xocolata de cobertura del 75%
300 ml	crema de llet 35% MG
200 grs	iogurt grec
50 grs	sucre llustre
3	cullerades soperes whisky
	Ingredients per decorar
	cacau en pols

Elaboració:

- Dissoldre el café soluble en aigua calenta.
- Afegir-hi el sucre i portar-ho a ebullició. Bullir durant un minut
- Deixa-ho refredar i afegir-hi el whisky.
- Fondre la xocolata al bany maria amb la meitat de la crema de llet. Un cop desfeta retirar del foc.
- En un bol barregem l'altra meitat de la crema de llet i el iogurt.
- Afegir-hi la xocolata calenta i anar remenant perquè quedi ben homogeni. Deixar-ho refredar fins que comenci a espessir i tingui una mica de consistència.
- Escampar una primera capa fina de xocolata en forma de rectangle d'uns 23 x10 cm en un plat pla.
- A sobre d'aquest rectangle de xocolata hi col·loquem 1/3 del melindros emborraxats amb el café i licor.
- Fem una segona capa xocolata i a sobre una altra capa amb 1/3 del melindros emborraxats amb el café i licor.
- Fem una tercera capa de xocolata i a sobre una altra capa amb l'altra 1/3 dels melindros emborraxats.



- Per acabar el cobrim amb una quata capa de xocolata i amb l'espàtula anem tapant i allisant el lateral del pastís.
- Deixar-lo a la nevera fins l'endemà.
- L'endemà, quan el traiem de la nevera el decorarem per sobre amb cacau en pols.