

PASTISSET FÀCIL DE XOCOLATA

recepta d'en Ferran Adrià d'El Bulli

<u>6 pastisssets</u>	<u>Ingredients</u>
180 grs	xocolata negra del 70%
1 i 1/2	rovells d'ou
20 grs	clares d'ou
90 grs	mantega
30 grs	sucre

Elaboració:

- Preescalfar el forn a 200°C amb 30 minuts d'antel·lació
- Trossejar i fondre la xocolata al bany maria.
- Afegir-hi la mantega tallada a daus a temperatura ambient i remenar amb una espàtula.
- Muntar la clara amb el sucre a punt de neu amb unes varetes manuals.
- Abocar el rovell al bol de la clara muntada i barrejar-ho.
- Afegir la mescla a la xocolata, remenant amb cura amb una espàtula de llengua de gat.
- Omplir els motllos
- Fornejar a 200C durant 12 minuts.
- Deixar refredar una mica i servir tebi.