

61.- Pastís de xocolata de la mare

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastis%20mare.html>

Nosaltres no som gaire de dolços però aquest és, sense cap mena de dubte, el pastís preferit a casa meva. Se'l va inventar la meva mare i és el que cal fer per celebrar aniversaris o altres esdeveniments. Fins i tot, vaig haver-me d'inventar una recepta per fer-lo al microones perquè la meva filla el pogués fer quan estava a l'estranger.

Ingredients

125 g de mantega

125 g de melindros

125 g de sucre

125 g de xocolata negra (70% de cacau)

4 ous grans

Un sobre de llevat Royal (16g)

Elaboració

Fondre la mantega i la xocolata a foc lent en una cassola gran. Un cop fosos, treure-ho del foc i afegir-hi el sucre. Remenar-ho bé i deixar-ho refredar.

Esmicolar els melindros amb les mans fins que quedi una farina fineta.

Separar els rovells de les clares. Muntar les clares a punt de neu.

Afegir els rovells a la barreja de xocolata i mantega i barrejar-ho bé amb una cullera de fusta. Després afegir-hi les clares, remenar-ho i finalment afegir-hi la farina i el llevat.

Quan estigui tot ben barrejat posar-ho en un motllo pel forn. Si és un motllo de silicona la barreja es posa directament. Si voleu fer servir una plata, llavors cal untar-la amb mantega i una mica de farina.

Posar el forn a uns 170°C encenent només la part de baix, no el gratinador. Posar el pastís a la plata del mig i coure'l durant uns 25 - 30 min. Comprovar que està ben cuit clavant-hi un escuradents. Si surt ben net és que ho està. Deixar-lo refredar abans de treure'l del motllo.