

BANY DE XOCOLATA PER A PASTISSOS

Una recepta de “Ruscalleda a la carta”

100 g d'aigua
100 g de sucre
65 g de cacau pur en pols
100 g de nata
3 fulles de gelatina (de 2 g cada una)

1—Poseu a remullar les fulles de gelatina amb aigua freda

2—Mescleu l'aigua, el sucre, el cacau i la nata, i escalfeu-ho al foc fins que arrenqui el bull.

3—En un cassó a part, desfeu les fulles de gelatina hidratades i ben escorregudes, i incorporeu-hi la mescla anterior (2).

4—Tritureu amb l'ajut d'un turmix i coleu-ho molt fi.

5—El bany és a punt per cobrir un pastís. (Podeu preparar el bany a l'avançada i escalfar-lo suaument per napor el pastís)