

CORAZÓN BLANCO

Per a 2 persones:

2 ous grossos
75 gs. de sucre
75 gs. de farina
Nata muntada en spray
2 boles de gelat de menta
1/2 tauleta de xocolata fondant
Una cullerada de mantega

Escalfar el forn a 175° C. Després batre els rovells amb el sucre fins que quedi una barreja blanquinosa. Afegir-hi la farina, passada per un tamís, per a que agafi aire. Finalment, afegir les clares d'ou batudes a punt de neu ben fort. Barrejar-les amb moviments molt suaus i envoltants.

Triar dos motlles de flam grans, untar el seu interior amb mantega i empolsinar-los amb farina. A continuació, omplir-los amb la barreja del bescuit i fornejar-los durant uns 14 minuts.

Quan estiguin tebis, desmotllar-los. Tallar una tapa a la base del bescuit i a continuació, fer un forat amb un ganivet de punta fina. Reservar les molles.

Posar en el forat del bescuit la bola de gelat. Després, omplir l'espai sobrant amb les molles que han quedat del bescuit i tancar-ho amb la tapa que s'ha tallat abans.

Posar-los sobre la base en una safata de paper d'alumini, apta per a la congelació.

Preparar la xocolata, desfent-la al bany Maria amb la mantega. Banyar-los ràpidament amb la xocolata i posar-los després en el congelador.

Treure'ls del congelador deu minuts abans de servir-los. A continuació, desenganxar-los de la safata, posar-los cada un en un plat de postra i decorar-los amb una mica de nata muntada.