

COULANT DE XOCOLATA

70 gs. de cobertura de xocolata (del 70 %)

40 gs. de mantega

1 ou

15 gs. de farina

10 gs. de sucre

Cacau en pols

Motlles, a poder ser cilíndrics

Fondre al bany Maria la xocolata amb la mantega i uniformar.

Separar el rovell de la clara. Batre el rovell i afegir-lo a la barreja tèbia de xocolata i mantega. La clara d'ou, muntar-la a punt de neu junt amb el sucre.

Afegir la clara muntada a la barreja anterior de xocolata. Afegir-la a poc a poc i uniformar-ho tot, intentant no treballar-ho en excés. Després afegir-hi la farina ben tamisada, amb uns moviments suaus de dalt a baix, per mantenir l'esponjositat. Reservar la massa en el frigorífic.

El farciment del coulant es pot fer amb un tros de la mateixa peça de xocolata emprada pel bescuit, o amb un bombó o similar. El farciment sempre ha de ser la meitat del diàmetre del motlle a utilitzar, per facilitar que quedi ben tancat dins del bescuit. S'ha de congelar el farciment i treure'l just abans de muntar el motlle.

Untar amb mantega un motlle cilíndric de 5 cm de diàmetre i 7 cm d'alt (mai s'ha d'omplir del tot el motlle). Un cop untat, empolsinar amb el cacau en pols.

Omplir dos centímetres del motlle amb la massa del coulant. Posar en el centre del motlle la peça de farciment congelada. Tapar la peça de xocolata amb més massa, sense que tot plegat arribi a dalt del motlle.

Coure en el forn ventilat, a una temperatura de 170° C. El temps estimat es de 8 minuts.

Servir calent.