

PASTÍS DE XOCOLATA AMB NOUS

150 gs. de mantega	<u>Guarniment (trufa cuïta):</u>
150 gs. dexocolata sense llet	1/4 L crema de llet
150 gs. de sucre	250 gs. de xocolata sense llet
6 ous	8 nous sense closca
1 cullerada de farina	
100 gs. de nous sense closca.	
Un motlle de 30 cm de diàmetre, de paret no gaire alta.	

Les nous es poden comprar ja trencades però, com les avellanes, són delicades: degut a la quantitat de greix s'enrancien de seguida. Cal tenir compte que siguin acabades de trencar.

Es desfà la mantega al foc. Quan està a mig desfer s'hi tira la xocolata que també s'ha de desfer. A foc lent, es remena i s'ha d'anar amb compte que no s'enganxi. Es treu del foc, s'hi afegeix el sucre i seguidament els rovells d'ou. Després s'hi posa la farina i s'hi barregen les nous una mica picades però a trossets que es trobin. A banda, es munten les clares a punt de neu amb el batedor de varetes elèctric. Es barreja tot amb suavitat. Es prepara el motlle untat amb mantega fosa i espolsat amb farina i s'hi tira la pasta. Es cou al forn a 170° durant 45 minuts. Es treu, es desemmotlla i, quan és fred, es cobreix amb la trufa cuïta, que es prepara de la següent manera:

Es posa la crema de llet al foc i quan arrenca el bull s'hi tira la xocolata. Es remena amb un batedor manual de varetes per desfer-la bé. Es deixa refredar i quan és tèbia es tira per damunt del pastís, que ha de ser totalment fred. El pastís es pot col·locar sobre una reixeta amb una plata recollidora a sota. Ràpidament s'entra 10 minuts al congelador. Es treu i es guarneix amb les mitges nous. Es posa a la nevera fins que la crosta de xocolata es pren.

La trufa cuïta és útil per a moltes preparacions. Si en sobra es pot posar en un recipient tapat al congelador. La trufa es pot tenir preparada abans. I les nous sense closca.

Conservació: Aquest pastís dura fins a una setmana en bon estat. Es conserva bé a la nevera. Es pot congelar sempre que sigui la base sense cobrir.