

ESCUMA DE XOCOLATA CALENTA

400 ml. de llet
100 gs. de nata
150 gs. de cobertura de xocolata 65%
25 gs. de proespuma calenta

Escalfar la llet i la nata fins que arrenqui el bull. Avocar damunt de la xocolata ja derretida prèviament, a poc a poc i remenant amb les baretes fins obtenir una crema llisa. Posar en el got batedor i afegir-hi la proespuma. Triturar amb el braç elèctric. Posar-ho en el sífó i mantenir-ho al bany maria a 65°C. Servir-ho omplint gots o copes amb el sífó i decorant-los per sobre amb troços de nous, fideus de xocolata, una fulla de menta, etc.