

PÚDING DE XOCOLATA

6 persones	Ingredients
2	ous
100 grs	xocolata amb llet trossejada (també una xocolata negra que no sigui massa forta o un mix)
25 grs	cacau en pols 100%
150 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
125 grs	crema de llet de 35%
75 grs	mantega (pomada)
125 grs	sucre de canya
una punta	impulsor gasificant (o llevat Royal)
taronja	la ratlladura de la pell
1/2 culleradeta	bicarbonat
	Per la salsa
75 grs	mantega
125 grs	sucre de canya
4 cullerades	de suc de taronja
50 grs	dàtils trosejats

Elaboració

- Desfer la xocolata al bany maria sense que ens hi entri cap gota d'aigua.
- Greixar lleugerament el motllo de púding i cobrir la base amb paper de forn.
- En un bol gran hi barregem la mantega pomada, el sucre, la ratlladura de pell de taronja, els ous i el cacau en pols. Remenar bé.
- Després hi afegim la farina tamisada, una punta de llevat en pols i el bicarbonat. Remenar-ho fins que quedi ben cremós.
- A continuació hi afegim la xocolata desfeta al bany maria. Remenar per homogeneïtzar bé.
- Abocar la massa dins del motllo i allisar la superfície.
- Tapem el motllo amb un paper de forn i a sobre ho tornem a tapar amb un paper d'alumini. Assegurem els papers lligant-los al voltant del motllo amb un cordill.
- Coure el púding durant 1h i 45 minuts o 2 hores al bany maria dins d'una olla alta (amb l'olla tapada). Haurem d'anar vigilant i afegint aigua bullint a mesura que es vagi evaporant.
- Per a la salsa de cobertura escalfarem suaument la mantega, el sucre i el suc de llimona fins que es dissolgui tot el sucre. Deixar-ho bullir 2 o 3 minuts més i hi afegir-hi els dàtils, ho deixem bullir 1 altre minut.
- Deixar temperar. Desemmotllar el púding en una safata i cobrir-lo amb la salsa. Es pot desemmotllar el púding quan escara està tebi.