

CREMÓS de XOCOLATA

recepta del restaurant El Bulli

<u>El Bulli</u>	<u>Ingredients</u>
220 grs	xocolata de cobertura del 70%
260 ml	crema de llet del 35%
3	rovells d'ou
opcional	una mica de sucre



Elaboració:

- Barrejar el sucre amb els rovells.
- Escalfar la crema de llet.
- Abocar la crema de llet calenta sobre els rovells sense parar de remenar amb les varetes manuals.
- Coure aquesta barreja a foc baix (80°C) sense parar de remenar amb una espàtula.
- Abocar aquesta crema calenta sobre la xocolata.
- Deixar reposar 2 minuts i remenar.
- Passar el pimer.
- Omplir els recipients on es servirà.

Nota: Si la volem congelar farem servir motllos de silicona