

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Bavaroise de xocolata blanc amb coulis de mores*

#### Ingredients: (per a 10 persones)

- 250 g de nata líquida
- 250 g de llet
- 5 rovells
- 75 g de sucre
- 6 fulles de gelatina
- 350 g de xocolata blanc
- 700 g de nata semimontada
- 200 g de cobertura negra
- 200 g de mores congelades
- 100 g de sucre
- 15 g de Kirsh

#### Elaboració:

- Primer de tot, fiqueu la nata líquida i la llet al foc, i a part munteu els rovells i el sucre, un cop hagi bullit la llet i els rovells estiguin muntats, barregeu amb una espàtula de fusta e incorporeu al foc, no pot sobrepassar els 83º ja que sinó es talla. Tot seguit, afegiu les fulles de gelatina, prèviament remullades amb aigua freda, i després el xocolata blanc, que es fondrà sol, al estar calenta la crema anglesa. Ho deixeu refredar una estona i quan ja no estigui calent, ho barregeu amb la nata semimontada i tot seguit ompliu els motlles i guardeu a la nevera.  
Per preparar el coulis de mores, fiqueu les mores i el sucre al foc, durant 2 o 3 minuts, després triturar i afegir el kirsh.  
A l'hora de muntar el plat, fiqueu el bavaroise de xocolata blanc, per sobre unes línies de xocolata negra ( fondre el xocolata negra al bany maria i posar dins d'un biberó ) i al voltant una mica de coulis de mores.



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell