

MOUSSE DE CASTANYES I XOCOLATA

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una mousse suau, intensa i molt especial per posar un toc dolç a la Castanyada. Castanya i xocolata negra, una combinació cremosa i delicada que fa venir ganes de repetir.

Temps: 40 minuts + 2 hores de repos

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 300 g de castanyes
- 150 g de xocolata negra
- 100 ml de llet
- 75 g de sucre
- 2 cullerades d'aigua
- 1 cullerada de brandi (opcional)
- 4 clares d'ou

PAS 1

Fem un tall a les castanyes i les bullim durant uns 20 minuts, fins que quedin tendres. Un cop cuites, les deixem refredar una mica i les pelem amb cura, retirant tant la pell exterior com la pell fina interior.

PAS 2

Posem les castanyes pelades en un cassó amb la llet i el sucre. Les deixem coure durant uns 5 minuts perquè s'estovin encara més i absorbeixin la dolçor de la llet. Triturem la preparació fins a obtenir una crema fina i homogènia.

PAS 3

Fonem la xocolata negra al bany maria amb dues cullerades d'aigua i, si es vol, una cullerada de brandi. Barregem la xocolata fosa amb la crema de castanyes fins que quedin ben integrades.

PAS 4

Deixem refredar la crema de castanyes i xocolata completament abans d'incorporar-hi les clares.

PAS 5

Batem les clares a punt de neu fins que quedin fermes i esponjoses. Incorporem les clares muntades a la crema freda amb moviments suaus i envoltants, procurant que la barreja no perdi aire.

PAS 6

Repartim la mousse en copes o recipients individuals i la reservem a la nevera durant un mínim de 2 hores abans de servir.

EL SECRET DEL XEF

Per aconseguir una mousse més lleugera, és important que la crema de castanyes i xocolata estigui ben freda abans d'afegir-hi les clares muntades. Per un acabat elegant, serveix-la amb encenalls de xocolata negra o una mica de castanya esmicolada.