

Semiesfera de Strobilurus Tenacellus caramelitzats sobre terra del Penyagolosa

Autora: Mari Agut Monferrer



Ingredients per a 6 persones

- . 100 g de *Strobilurus* frescos
- . 100 g de sucre
- . 250 ml llet
- . 1 rovell d'ou
- . 8 g de Maizena
- . 3 fulles de gelatina
- . 125 ml mix
- . 25 g sucre
- . 200 ml brillant de xocolata
- . 100 g terra de xocolata

Elaboració

Posar a caramelitzar els *Strobilurus* amb 75 g de sucre fins que estiguin cuits. Barrejar els 25 g restants de sucre amb el rovell d'ou i la Maizena. Separar 36 *Strobilurus* i deixar-los tapats a part, la resta triturar amb el seu xarop. Escalfar la llet, barrejar la mermelada de *Strobilurus* i la barreja de sucre ou i Maizena fins que forme una crema.

Rehidratar la gelatina en aigua freda.

Muntar el mix amb 25 g de sucre.

Afegir la gelatina a la crema i tota aquesta barreja al mix.

Posar en els motles de semiesfera 1 *Strobilurus* enganxat a un costat per dins i després omplir amb la barreja i congelar.

Desemmotleu i cobriu a mitges amb el brillant de xocolata.

Servir sobre una base de terra i acompanyar amb la resta de *Strobilurus* caramelitzats.
