

SEMIESFERA DE STROBILURUS TENACELLUS CAMELITZATS 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

PREPARACIÓ

- . Posar a caramelitzar els strobilurus amb 75g 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 melmelada de strobilurus i la barreja de sucre ou i maicena 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 cobrir a mitges amb el brillant de xocolata.
- . Servir sobre una base de terra i acompanyar amb la resta de strobilurus caramelitzats.