

Raviolis de xocolata calenta amb cítrics i gelat de cardamom

Ingredients: 500gr de cobertura de xocolata al 70%, 500gr de nata líquida, pasta filo, agar-agar, ou líquid, 1l de suc de taronja, 100gr de sucre i sucre glaç.

- 1.** Elaborem una trufa posant a bullir la nata i a continuació, fora del foc, cal anar afegint la cobertura de mica en mica. Després, sobre una safata amb una mica d'altura, cal deixar refredar. Finalment tallem la trufa a quadrats.
- 2.** Tallem la pasta filo a quadrats. Amb 2 capes superposades i pintades amb ou líquid amb un pinzell, formem un ravioli.
- 3.** Per la gelatina de cítrics posem a bullir el suc de taronja i el sucre. Quan arrenqui a bullir cal afegir-li l'agar-agar i estirar dintre dels plats com vam fer al curs.
- 4.** Posem els raviolis sobre un silpat i empolvorem amb sucre glaç. Després caramel·litzem al forn a 190 graus durant 3 minuts.