



PASTÍS DE FORMATGE AMB TARONGES I XOCOLATE

INGREDIENTS PER A 12 COMENSALS

- 6 unitats de taronja
- 25 g de gelatina en pols
- 450 g de formatge fresc d'untar
- 4 unitats de ous separats
- 175 g de sucre
- 300 ml de nata per a muntar
- 3 unitats de cullerades de Cointreau
- 100 g de mantega
- 225 g de galetes de xocolata negra
- gallons de taronja banyats en xocolata

LA PREPARACIÓ

- Col·loca la mantega en un casset i fon-la a foc lent. Després introduïx-hi les galetes esmicolades, mentre ho vas remenant. Aboca-ho tot en un motle i pressiona uniformement contra la base; deixa-ho refredar 30 minuts.
- Ratlla finament la corfa de 2 taronges i reserva-les. Escorre 2 taronges i aboca'n el suc en un casset. Empolvora la gelatina i deixa que s'absorbisca durant 10 minuts. Trau la polpa dels gallons de les taronges restants i talla-les en trossos grossos.
- Col·loca el formatge en un bol gran



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 34 g	Grases 33.6 g
Kcal 498	Proteïnes 12.4 g

i, amb una cullera de fusta o una batedora elèctrica, bat-ho juntament amb els rovells, 100 grams de sucre, la nata i el licor. Calfa la gelatina a foc lent fins que es dissolga. A continuació, aboca la mescla de formatge mentre la remenes. Fica-hi la corfa i els trossos de taronja.

- En un bol net, col·loca les clares d'ou i bat-les amb la batedora fins que estiguen muntades. A continuació, i de forma gradual, tira-hi el sucre restant. Introduïx-les en la mescla de formatge i després amb una cullera posa-ho en el motle. Anivella la superfície amb una espàtula i refrigera-ho a la nevera durant 3-4 hores.
- Desmotla-ho amb cura. Adorna el pastís amb els gallons de taronja banyats en xocolate.