

rebost

VEP!  
Com anam?

# Pastís de galetes Maria

## INGREDIENTS:

- 2 paquets de galetes Maria
- 2 ous
- 1 tassó de llet sencera
- 50 grams de mantega
- 200 grams de xocolata pura
- 50 grams de sucre
- 100 grams de coco ratllat



## PROCEDIMENT:

- Aquest pastís és molt bo de fer. Per començar, prepararem una mousse fonent la xocolata al bany de Maria.
- Quan la xocolata comenci a desfer-se, li afegirem la mantega i la remenarem, de tant en tant, perquè s'hi incorpori bé. En dos o tres minuts obtindrem una crema homogènia i, llavors, la retirarem del foc i deixarem que es refredi una mica.
- Mentrestant, separarem els vermells de les clares dels dos ous.
- Tot seguit, dins d'un ribell, mesclarem els rovells d'ou amb el sucre i ho remenarem amb l'ajuda d'una batedora manual, fins a adquirir una crema suau i elàstica.
- A continuació, pujarem els blancs d'ou a punt de neu perquè quedin ben consistents. Sabrem que són ben muntats si capgiram el ribell i no cau el contingut.

# rebost

VEPI!  
Com anam?

- Després, abocarem a poc a poc la xocolata fusa dins el ribell amb el rovell d'ou i hi afegirem també les clares a punt de neu. Remenarem tots els ingredients fins que es mesclin. La mescla no ha de quedar gaire densa, per tal que el sabor de la xocolata passi a la galeta.
- En tenir llesta la mousse de xocolata, compondrem el pastís dins d'un motlo.
- Per fer la base, mullarem lleugerament les galetes d'una en una dins la llet i les col·locarem una al costat de l'altra fins cobrir el fons del recipient. Després, cobrirem les galetes amb la mousse de xocolata i, a sobre, espargirem una fina capa de coco ratllat.
- Repetirem aquest procés fins obtenir-ne 4 o 5 pisos, segons l'alçada i la grossària que vulguem donar al nostre pastís.
- Finalment, durem el pastís a la gelera perquè reposi almanco durant dues hores. Si el deixam tot el vespre serà més gustós i s'assentaran millor tots els ingredients.
- Bon profit!