

Mona de Pasqua de xocolata

Ingredients:

1 motllo de 22 cm

150 g de confitura d'albercoc

Ametlles laminades

Per l'almívar:

- 100 g de sucre blanc
- 200 ml d'aigua
- Unes gotes d'extracte de cafè

Per la cobertura:

- 200 g de xocolata negra 70%
- 200 ml de nata per muntar
- 30 g de mantega (a temperatura ambient)



Preparació:

En primer lloc, prepara l'almívar. Per fer-ho, posa en un perol el sucre, l'aigua i l'extracte de cafè i posa-ho a foc mitjà uns 8 minuts. Retira i deixa que refredi.

Talla el motllo per la mitat i banya les dues cares amb l'almívar. Reparteix la confitura a la mitat de baix i tapa-ho amb l'altra.

Per la cobertura, col·loca la xocolata trossejada en un bol. Escalfa la nata en un perol fins que comenci a bullir. Després, aboca-la dins el bol amb la xocolata i remou fins que estigui ben fosa. Per últim, afegeix la mantega i mescla-ho bé.

Quan la xocolata estigui temperada, aboca-la per damunt el motllo i reparteix-la bé amb l'ajuda d'una espàtula o similar. Posa l'ametlla al voltant del pastís i decora al teu gust. Aprofitant que és Pasqua, l'he decorat amb confits, ous i els típics pollets i plomes de les mones de Catalunya.

