

AQUÍ ET DEIXO UNA RECEPTE PER FER LA MONA AMB LA FAMÍLIA.

LA MONA DE PASQUA.

DE XOCOLATA

INGREDIENTS

PER AL PA DE PESSIC DE CACAU:

- 3 ous grossos (180 g)
- 90 g de [farina](#)
- 20 g de cacau en pols
- 90 g de sucre
- Ratlladura de [llimona](#)

PER A L'ALMÍVAR:

- 100 g de sucre
- 100 g d'aigua
- Licor

PER A LA TRUFA:

- 40 g de xocolata al 70%
- 200 g de [nata](#) per muntar
- 20 g de sucre

PER A LA COBERTURA:

- 150 ml de [nata](#) líquida
- 150 g de xocolata al 70%
- 75 g de [mantega](#)
- 25 g de sucre

PER AL MUNTATGE FINAL:

- 1 **pa de pessic** de cacau
- 200 g d'almívar
- 200 g de trufa
- 150 g de **melmelada** de gerds
- 100 g de **fideus** de xocolata
- Decoració (plomes, pollets i ous de xocolata)

PREPARACIÓ

1. **PER AL PA DE PESSIC:** separeu els rovells de les clares. Bateu els rovells amb la meitat del sucre fins que doblin el volum. Munteu les clares amb la resta del sucre i afegiu-les suaument als rovells (a mi m'agrada reservar-me una tercera part de la clara per afegir-la al final, després de la farina).
2. Afegiu-hi la farina tamisada, la llimona, (la resta de clara) i aboqueu-ho dins un motlle encamisat. Coeu-ho uns 25 min a 180 °C amb el forn ja calent i l'escalfor de baix.
3. Traieu-ho del forn i deixeu caure el motlle sobre el marbre amb un cop sec. Així surt l'aire de dins i no s'abaixa el pa de pessic. Desemmotlleu-lo i gireu-lo cap per avall sobre un paper de forn empolsat amb sucre en pols. D'aquesta manera us quedarà més pla de dalt.
4. Deixeu-ho refredar.
5. **PER A L'ALMÍVAR:** poseu l'aigua i el sucre al foc i deixeu-la bullir 2 min per tal que es dissolgui el sucre. Afegiu-hi el licor i reserveu-ho.
6. **PER A LA TRUFA:** trossegeu la xocolata ben petita. Escalfeu la nata amb el sucre i barregeu-ho fins que es dissolgui el sucre. Aboqueu la nata calenta sobre la xocolata trossejada i remeneu-ho bé fins que es fongui tota la xocolata. Si cal, feu-ho amb el túrmix.
7. Deixeu-ho refredar a la nevera, millor d'un dia per l'altre. Munteu-ho amb les varetes elèctriques com si fos nata muntada.
8. **PER A LA COBERTURA:** piqueu la xocolata ben petita. Escalfeu la nata líquida i el sucre. Quan arrenqui el bull aboqueu-la sobre la xocolata trossejada i la mantega a trossets. Espereu 2 min i barregeu-ho bé fins a obtenir una mescla homogènia. Feu servir el túrmix a velocitat mínima i sense incorporar aire.
9. Manteniu-la calenta en un bany maria fins al moment d'utilitzar-la, a uns 40-45 °C.

10. **MUNTATGE:** tal·leu el pa de pessic en tres pisos (i traieu també la part torrada de sobre!). Col·loqueu el primer pis de pa de pessic sobre la reixeta del microones i mul·leu-lo amb la tercera part de l'almívar. Escampeu la melmelada i tapeu-ho amb un segon pis de pa de pessic. Mul·leu-lo amb un altre terç de l'almívar i cobriu-lo amb la trufa de xocolata muntada. Tapeu-ho amb el tercer pis de pa de pessic i mul·leu-lo amb la resta d'almívar.
11. Cobriu tota la mona amb la cobertura de xocolata a 40-45 °C, deixant que caigui pels costats fins que quedin totes les parets ben cobertes.
12. Espereu que la cobertura es solidifiqui una mica i enganxeu els fideus de xocolata per tot el voltant, agafant grapats de fideus amb una mà i acostant-la als laterals (s'enganxen sols).
13. Amb dues espàtules ben grosses, agafeu la mona de la reixeta i col·loqueu-la sobre la blonda. Adorneu-la al gust de cadascú, amb la resta de cobertura, plomes, ous i pollets.

BON PROFIT!!!!