

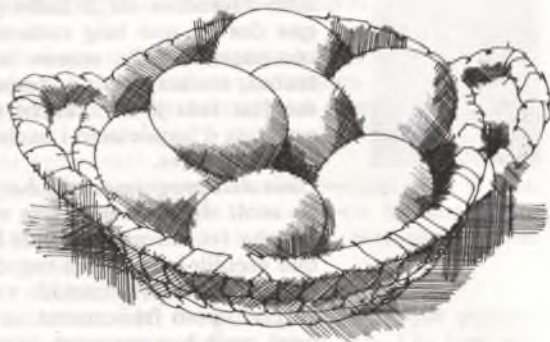
La Ràdio a la cuina

ALBERCOCS A LA CRIOLLA

200 grams de sucre
200 grams de nata
50 grams de xocolata
3 quilos de gel
5 ous
1/2 quilo d'albercocs
1/2 litre de llet
1 copeta de grosella
1 copeta de curaçao
5 fulls de cola de peix

Crema bavaresa de xocolata.- Bullir la llet junt amb la xocolata ratllada. Barrejar dins d'un cassó els rovells d'ou i 50 grams de sucre i abocar-hi la llet bullent. Remenar-ho bé i afegir-hi 3 fulls de cola de peix prèviament fets remullar, esbandits i escorreguts. Remenar-ho amb el batidor fins que la cola sigui desfeta i colar-ho pel colador xinès. Quan sigui fred, afegir-hi la nata.

Gelatina de Grosella.- Posar al foc mitjà un cullerot de xarop dels albercocs. Tirar-hi la grosella i



deixar-ho clarificar fent que bulli vivament 3 o 4 minuts. Una vegada clarificat, afegir-hi el curaçao i després dos fulls de cola de peix, remullats, esbandits i escorreguts. Colar-ho pel xinès.

Ensorrar els motllos dintre del gel trinxat. Al fons, repartir-hi la gelatina de grosella. Per sobre d'aquesta, col·locar-hi un tall d'albercoc, fent venir la cavitat enlaire. Acabar d'omplir el motllo amb la crema bavaresa i deixar-ho prendre.

PRESENTACIO.- Desemmotllar els dolços, col·locar-los en una plata recoberta amb un tapeteti servir-los.

PASTISSERIA - BOMBONERIA

La Vienesa

A. Viñas

rambla a. vidal, 33 - tel. 320181 - sant feliu de guixols (girona)