

Pastís de mousse de xocolata

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Un pastís molt ràpid de preparar i que agradarà molt als fans de la xocolata :) És millor preparar-lo amb un dia d'antelació.

Ingredients:

(per a 8-10 persones)(per a la base)

- 15 galetes tipus digestive
- 60 g de nous
- 2 cullerades de cacau en pols
- 100 g de margarina vegetal

(per a la mousse)

- 450 g de tofu suau/tou
- 100 g de xocolata negra (*o amb llet vegetal*)
- 3 cullerades de cacau dissoltes en 50 ml d'aigua (*opcional*)
- 4 cullerades de xarop d'atzavara
- (+ *xocolata per decorar*)

Temps de preparació:

- *20 min (+ nevera)*

Preparació:

(de la base)

1. Posar les galetes digestive i les nous a la batedora i triturar.
2. Desfer la margarina vegetal i afegir a la batedora juntament amb el cacau. Batre fins a obtenir una massa homogènia.
3. Col·locar la massa en un motlle i prémer amb les mans.
4. Posar a la nevera 1-2 h.

(de la mousse)

1. Posar el tofu a la batedora i triturar.
2. Desfer la xocolata en un cassó a foc lent/mitjà remenant constantment perquè no es cremi la xocolata (*afegir una mica de llet vegetal si es vol*).
3. Afegir la xocolata desfeta i el xarop d'atzavara a la batedora i batre fins que quedi tot ben barrejat.
4. Afegir el cacau dissolt en aigua (*calenta*) per donar-li un toc fort per als amants de la xocolata ;) i batre fins que quedi tot ben barrejat (*opcional*).
5. Abocar la massa al motlle i aplanar amb l'ajuda d'una espàtula.
6. Amb un pela-patates "pelar" la rajola de xocolata i escampar els encenalls per damunt del pastís.

7. Tapar amb paper d'alumini o film i deixar tota la nit a la nevera.

[Pastís de mousse de xocolata](#)

Image not found

<http://www.hiulitscuisine.com/wp-content/uploads/2012/08/pastis-xocolata2-1.jpg>

[Pastís de mousse de xocolata / Pastel de mousse de chocolate](#) from [hiulit's cuisine](#) on [Vimeo](#).

Posted in: [Berenars](#), [Cuina Americana](#), [Esmorzars](#), [Postres](#), [Receptes](#), [Vídeos](#) |

Tagged: [Cacau](#), [Margarina](#), [Nous](#), [Tofu](#), [Xarop D'atzavara](#), [Xocolata](#) | With 0 comments