


taller de cuina:
torrons

Edat dels participants	6-14
Núm. de participants	4
Ingredients	2 rovells d'ou; 50 g de sucre; 40 g d'aigua; 350 g de nata; 150 g de torró de xixona triturat; sucre cremat per als rovells/ clares per cremar; 4 ous sencers; 200 g de sucre; 4 galetes i xocolata per guarnir el plat.
Espai	Cuina



Taller de cuina: torrons

Desenvolupament

Per fer el bescuit, poseu els rovells d'ou en una batedora i bateu-los mentre hi aneu afegint l'almívar, que haureu fet amb aigua i sucre. Després incorporeu el sucre cremat, la xixona triturada i el bescuit al bol amb la nata semimuntada. Barregeu-ho i passeu-ho a una màniga pastissera. Tot seguit, poseu una galeta al fons dels motllos petits i rodons, ompliu-los amb el bescuit i poseu-los al congelador durant dues hores.

Mentrestant, poseu 4 ous i sucre en un bol, remeneu-ho i poseu-ho al microones a potència màxima durant 4 minuts, però continueu remenant-ho a cada minut. Després esteneu la gema sobre un taulell perquè es refredi.

Quan retireu el bescuit del congelador, incorporeu-hi una capa fina de gema i una mica de sucre, i cremeu-ho amb un bufador o amb un cremador.

I per acabar, decoreu el plat amb unes pinzellades de xocolata i incorporeu-hi el bescuit al damunt. Claveu-hi un tros de cobertura de xocolata tèbia amb xixona i afegiu-hi una mica de xixona en pols al voltant.