

TARTA MÀGICA Aïna

Nota: A l'Aïna li va agradar molt el primer dia que l'hi vaig fer.

Nota: Es un pastís sorprenent perquè omple el motllo seguint un ordre i quan està cuit ell sol ha capgirat l'ordre.

Nota: El motllo ha de ser del tipus sencer, de vidre, silicona, alumini, etc. NO del tipus desemmotllable perquè quan el flam passa a sota s'escapa del motllo i hem de disposar d'una cassola pel bany maria on hi càpiga el motllo.



	<u>Ingredients pel caramel</u>
100 grs	sucre blanc
60 ml	aigua mineral
una mica	mantega per untar el motllo
	<u>Ingredients pel pa de pessic</u>
3	ous sencers
100 grs	farina fluixa tamissada
100 grs	mantega
100 grs	sucre
100 grs	xocolata de cobertura del 70%
8 grs	impulsor químic
	<u>Ingredients pel flam</u>
6	ous sencers
370 grs	llet condensada (un pot)
370 ml	llet sencera (omplir la mida del pot)
opcional	essència de vainilla
	<u>Estris necessaris</u>
1	MOTLLO no desmutable
1	Cassola pel bany maria on hi càpiga el motllo

Elaboració:

- Preescalfar el forn a 180°C una hora abans d'enfornar el pastís.
- Untar el motllo amb mantega i reservar

Preparar el caramel

- Posar a bullir l'aigua i el sucre fins que agafi un color i textura de caramel (aproximadament uns 15' o 20'). NO REMENAR, en tot cas anar movent el pot.
- Abocar el caramel al motllo.

Preparar la massa del pa de pessic de xocolata

- Tamisar la farina i afegir-hi l'impulsor instantani
- Desfer la xocolata i la mantega al bany maria. Remenar per integrar.
- En un bol gran blanquegem els ous sencers amb les varetes elèctriques. Quan comencin a fer bombolles hi anem afegint el sucre a poc a poc i continuem muntant fins que tripliquin el volum (uns 10 minuts de varetes elèctriques)
- Un cop han triplicat el volum hi afegim la xocolata i amb una espàtula remenar fins homogeneïtzar.
- Incorporar-hi la farina tamisada amb l'impulsor, de mica en mica, mentre anem remenant.
- Bolcar la massa sobre el caramel del fons del motllo.

Preparar el flam

- Buidem el pot de llet condensada en una olla
- Un cop el pot buit, l'omplim de llet sencera i ho escalfarem suaument mentre anem remenant.
- Col·locar els ous sencers dins d'un bol i amb el pymer situat a tocar fons i sense aixecar-lo els barregem (no han de fer bromera).
- Un cop barrejats hi afegim la llet i ho seguim barrejant un parell de minuts.
- Passar-ho amb un colador xinès.
- Abocar per sobre del motllo posant una espàtula sota el raig per evitar que faci un forat a la massa.

Cocció dins del forn al bany maria

- El forn ha d'estar preescalfat a 180°C des d'una hora abans de la cocció.
- Posar a escalfar l'aigua del bany maria perquè s'hi ha de posar ja calenta.
- Col·locar el motllo dins la cassola del bany maria i omplir la cassola amb aigua calenta fins a 3/4 parts del motllo.
- Enfornar a 180°C durant 60 minuts. Als 30 minuts tapar el pastís amb paper d'alumini.
- Comprovar amb un escuradents la cocció.
- Deixar-lo refredar i desemmotllar.