

PASTIS de RECUIT i AVELLANES

Nota: Cal torrar les avellanes perquè el pastís tingui la suavitat del recuit i l'aroma de les avellanes recent torrades.

motllo Ø 25 cm	<u>Ingredients</u>
130 grs	avellanes crues (per torrar al moment)
115 grs	mantega pomada
4	ous grans
1/2 tassa + 2 cullerades	sucres
3 1/2 cullerades	farina fluixa
130 grs	formatge recuit, mató, ricotta, mató, ..
2 cull.postre	ratlladura llimona
6 cull. sop.	melmelada albercoc
30 grs	xocolata cobertura 70%

Elaboració

- Torrar les avellanes crues a la safata del forn a 150°C durant uns 20-25 minuts. Han de quedar una mica rosses però no cremades.
 - si les avellanes ja son torrades només les posarem al forn durant 5 minuts per escalfar-les i que es pugui treure l'oli
- Les deixem refredar una mica.
- Estendre un drap de cuina net sobre el marbre i posar-hi les avellanes. Ajuntar les puntes per fer-ne una bossa i refregar les avellanes per treure'ls-hi la pell (atenció a tancar bé pels laterals perquè no s'escapin les avellanes i vagin per terra)
- Posem les avellanes torrades al pot de la picadora i les passem fins que ens quedin fines.
- Preescalfar el forn a 190°C.
- Separar els rovells de les clares i reservar per separat,
- En un bol barrejar la mantega pomada i la mitja tassa de sucres i ho anem batent amb unes varetes.
- Incorporar els rovells i seguir batent fins que tinguem una pasta lleugera i esponjosa.
- Afegir-hi la farina tamisada.
- En un altre bol barregen el recuit amb les avellanes picades i la ratlladura de pell de llimona.
- Un cop barrejat ho incorporem al bol dels rovells i la farina.
- Muntar les clares a punt de neu amb dues cullerades de sucres.
- Incorporem les clares muntades al bol del formatge remenant amb moviments suaus.
- Untar el motllo amb mantega.
- Omplir el motllo i anivellar.
- Fornejar a 190°C durant 30 minuts.
- Deixar temperar una mica sense desemmotllar.
- Un cop tebi hi escampem pel damunt melmelada d'albercoc de manera uniforme.
- Acabar ratllant xocolata per sobre de la melmelada i deixar-lo refredar fins a temperatura ambient.
- Desemmotllar quan sigui a temperatura ambient.