

## ZUCCOTTO

**Nota:** És fàcil de fer, sobretot si es fa amb melindros o comprem una base de pa de pessic.

**Nota:** Si el fem el mateix del consum hem de comptar amb que necessita 4 hores de nevera.

**Nota:** Queda més bo si es fa el dia abans.

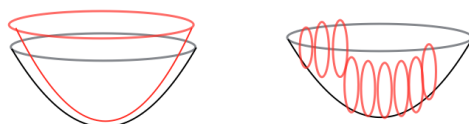
| <b>8 persones</b> | <b>Ingredients per a la base del pastís</b>                            |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 4                 | ous grans                                                              |
| 30 grs            | cacau en pols 100%                                                     |
| 125 grs           | farina                                                                 |
| 125 gr            | sucre                                                                  |
|                   | punta de sal                                                           |
|                   | Opcional: rom, conyac, etc. per emborratxar la massa del pastís        |
|                   | <b>Farciment</b>                                                       |
| 350 ml            | crema de llet de 35%. En lloc de crema de llet el podem fer amb recuit |
| 50 grs            | xocolata negra esmicolada                                              |
| 3                 | cullerades de sucre glaç tamisat                                       |
| 2                 | cullerades d'ametlles torrades i esmicolades                           |
| 1                 | cullerada de cacau en pols 100%                                        |
| 175 grs           | cireres sense pinyol (o maduixes, gerds, etc)                          |
| 80 ml             | de kirsch (o rom, conyac,etc)                                          |
|                   | <b>Per decorar</b>                                                     |
|                   | cacau en pols                                                          |
|                   | sucre glaç                                                             |

### **Massa per a la base del pastís**

- Batre els ous i el sucre amb les varetes elèctriques fins a triplicar el seu volum (un mínim de 8 a 10 minuts).
- Afegir-hi la farina tamisada i remenar a poc a poc. Incorporar-hi el cacau en pols.
- Posar un paper de forn a la base del motllo rodó de 24 cm de diàmetre. Engreixar i enfarinar lleugerament. Bolcar la massa dins del motllo.
- Enfornar a 180°C durant 25 o 30 minuts.
- Deixar refredar i un cop fred tallar el pastís horitzontalment de manera que ens quedin dues capes.

### **Elaboració**

- Agafem un bol rodó de vidre d'aproximadament 1,8 litres i el folrem completament amb una de les meitats del pastís. **Nota:** Amb els melindros folrarem completament el bol sense deixar espais lliures. Ens han de quedar melindros folrar la cara superior.



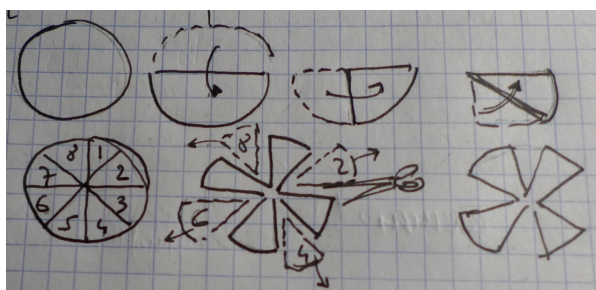
- Si volem podem mborratxar amb el licor aquesta capa de pastís.

### **Farciment**

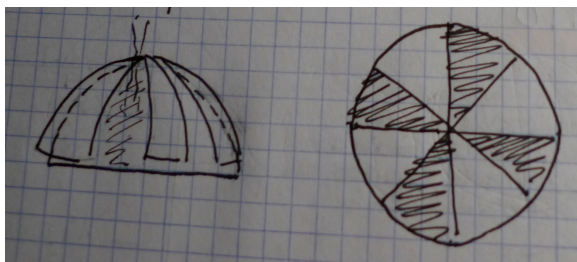
- Muntar la nata. Hi afegirem el sucre glaç i el cacau en pols i tornarem a muntar fins que agafi cos.
- Amb suavitat hi anirem afegint la xocolata esmicolada, les ametlles trossegades, les cireres (o maduixes, etc) i el licor.
- Aboquem aquest farciment a l'interior del pastís.
- Posem l'altra meitat de pastís fent de tapadora (ajustar a la mida interior) o el cobrim amb una capa de melindros.
- Per acabar hem de col·locar-li un pes a sobre. El més fàcil és posar-hi un plat que tingui més o menys la mida de la base sense que arribi recolzar-se en el vidre del bol. Després emboliquem tot en conjunt amb paper film fent una mica de pressió.
- Deixar-lo refredar a la nevera fins l'endemà. Si el fem el mateix dia hem de comptar amb que hauria d'estar unes 4 hores a la nevera con a mínim.

### **Per preparar la decoració de cobertura**

- Per decorar la cobertura tallarem un cercle de paper i el doblegarem en 8 parts.



- Despleguem el paper i amb unes tisores eliminem sectors alterns.
- Col·locar el paper damunt del pastís i hi tamisem el cacau en pols sobre les obertures.
- Fem girar el paper fins a cobrir els sectors polsejats i tamisem sucre glaç sobre els sectors que no tenen el cacau.



- Al final queda com una mitja pilota de platja a franges fosques i clares.