

SUPER-BIQUINI- Pastís de pernil dolç i formatge

4-5 persones	Ingredients
400 grs	pernil dolç - tallat ni molt prim ni molt gruixut
12 talls	formatge Havarti
9 llesques	pa de motllo
3	ous per batre i untar les llesques de pa
una mica	sucres blancs
1/2	escarola
3	pastanagues
	MOTLLO tipus plum-cake

Elaboració

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Treure la crosta de les llesques de pa de motllo i deixar-hi només la molla.
- Retallar les llesques perquè s'adaptin a l'amplada del motllo.
- Untar les parets i fons del motllo del motllo amb mantega.
- Escampar una mica de sucre pel fons del motllo.
- Folrar tot el motllo, base i laterals, amb talls de pernil dolç de manera que ens quedi mig tall a dins i mig tall penjant fora de les vores del motllo, per després poder-los cavalcar sobre el pastís acabat i el tapin del tot.
- Batre els 3 ous amb una punta de sal.
- Passar les llesques de pa per l'ou batut i posar-les cobrint el fons del motllo fent una base.
- Sobre aquesta base de pa del fons del motllo hi posem talls de formatge i al damunt talls de pernil dolç.
- Repetim una segona capa de llesques de pa untades en ou batut i a sobre el formatge i el pernil.
- Així successivament fins omplir el motllo però acabar sempre amb una capa de formatge a dalt de tot.
- Finalment folrem pastís amb els mitjos talls de pernil que pengen fora de les vores del motllo (primer tombem els talls dels laterals llargs i després cobrint aquest amb els dels laterals curts).
- Pintar amb ou batut aquesta última capa de pernil.
- Enfornar a 180°C durant 20-25 minuts tapat amb un paper d'alumini perquè no es torri.
- El passem a una safata i posem escarola picada i pastanaga ratllada pel voltant.
- Es menja calent.