PASTÍS D’AMETLLES I XOCOLATA

Gastronomia | 28/07/2024 | 09:47



Un superb pastís fet a base d’un suau pa de pessic

El pastís de base és la tortada o pastís d’ametlles, que trobem al País Valencià (Tortada, Torta d’Elx), a les Balears i a Catalunya (tortada de Banyoles, Olot, etc.). Són parents de la tarta d’amêndoa portuguesa o de la Tarta de Santiago, datada del 1838. A La cuinera Catalana (vers 1830) hi apareix el Bescuyt reial, que ve a ser el mateix. Els jueus catalans també feien aquesta mena de pastissos.

Ingredients

Pa de pessic:

3 ous

1/2 got de sucre fi

Un pessic de vainilla

1/2 got de farina passada pel sedàs

Mantega i farina per al motlle

Farcit i decoració:

Crema de xocolata:

70 g de xocolata en pastilla o cacau

1 rovell d'ou

1/2 culleradeta de vainilla en pols

100 g de mantega

Sucre glaç al gust

Midó segons necessitat

Varis:

Ametlles torrades, en la quantitat que admeti

Elaboració

Pa de pessic:

Bateu els rovells dels ous amb el sucre i la vainilla fins que quedin ben esponjosos.

Afegiu-hi la farina i les clares batudes a punt de neu.

Aboqueu aquest preparat en un motlle rodó prèviament untat amb mantega i empolsat amb farina.

Coeu-ho al forn a temperatura moderada durant 30-35 minuts.

Un cop llest, deixeu-lo refredar sobre una reixeta.

Crema de xocolata:

En un cassó al bany maria, feu estovar la xocolata si és en pastilla o poseu-hi directament el cacau.

Afegiu-hi el rovell d'ou, la vainilla, la mantega i el sucre, barrejant suaument tots els ingredients.

No espereu gaire per utilitzar aquesta crema, ja que es qualla de seguida.

Farcit i decoració:

Talleu el pa de pessic al llarg en dues parts i unteu-les pel seu interior amb la crema de xocolata.

Ajunteu-les, tornant el pa de pessic a la seva forma original.

Cobriu-lo per sobre i pels costats amb una capa de crema de xocolata, distribuint-la amb l'ajut d'un ganivet.

Reserveu una mica de crema per a la decoració, afegint-hi el midó suficient per donar-li més consistència.

Introduïu-la una mica a la nevera perquè s'endureixi una mica.

Utilitzeu una mànega pastissera amb broquet arrissat per formar rosasses a la superfície del pastís.

Empolseu tot el lateral amb ametlles torrades i mòltes.

Notes

Podeu canviar la decoració per avellanes, pinyons, fruita confitada, etc., a l'estil del País Valencià.

Autor: Jaume Fàbrega