

La recepta d'avui és especial de Sant Jordi, la fem?



Hem vist aquesta recepta de Pastís de Sant Jordi al blog de cuina de la Dolors i volem compartir la recepta amb tots vosaltres.

INGREDIENTS

Ingredients per 4-6 persones:

Colorant alimentari vermell
1 rosa vermella de sucre
sucre glacé

Per la placa de pa de pessic:

6 ous
100 gr. de sucre
100 gr. de farina
1 culleradeta de llevat en pols
pessic de sal

Pel farcit de nata:

200 ml de nata per muntar
1-2 cullerades plenes de sucre glas

Per la cobertura:

50 gr. de sucre



250 cc. de llet
2 ous
25 gr. de farina fina de blat de moro

Pel contorn:

100 gr. de xocolata fondant
25-30 gr. de mantega

PREPARACIÓ

Fer la placa de pa de pessic: Bateu els ous amb el sucre i la mica de sal durant uns 10 minuts fins a quedar una barreja blanquinosa. Afegiu la farina tamisada juntament amb el llevat i barregeu suaument fins que s'integri bé.

En una safata de forn folrada amb paper vegetal i oli aboqueu la massa, ben estesa i coure al forn a 180 ° durant uns 10 minuts o fins que estigui lleugerament daurada i cuita. Traieu i refredar.

Fer el farcit muntant la nata molt freda, quan gairebé estigui afegiu sucre glacé al vostre gust, acabeu de muntar, reserveu en fred.

Prepareu la crema de la cobertura posant tots els ingredients en un pot, batre'ls bé fins que es formi una massa sense grumolls.

Porteu a ebullició remenant, coeu uns 2-3 minuts fins que espesseixi.
Traieu del foc, cobriu amb film que faci contacte amb la crema. Reserveu. Aparteu una mica d'aquesta crema i barregeu-la amb unes gotes de colorant alimentari vermell, poseu en una màniga pastissera i reserveu.

Per al contorn barregeu la mantega i la xocolata, escalfeu a intervals curts al microones, o al bany maria fins que remenant es faci una massa fina.

Muntatge: talleu la placa del pa de pessic en quatre parts iguals, sobre 3 d'elles posar una capa fina de nata muntada, col·loqueu una sobre l'altra i cobriu amb la que no s'ha posat nata.

En aquesta última traçeu una diagonal i cobriu la meitat amb crema.

En tot el contorn del pastís poseu la xocolata.

A la part superior sobre la crema fer 4 línies amb la crema tenyida de vermell.

Sobre la part que no hi ha res escampar sucre glacé i col·loqueu la rosa vermella.

Gràcies per la recepta Dolors!