

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Pastis de formatge amb melmelada de gerds

Ingredients: (per a 8 persones)

- 500g de formatge fresc
- 160g de sucre
- 2 ous
- 1 raspadura de llimona
- 4g de sal
- 100g de mantega fosa
- 60g de farina
- 80g de panses (macerades amb una mica de ron)
- 1 pot de melmelada de gerds

Elaboració:

- Primer de tot, separeu els rovells de les clares i tot seguit poseu a muntar a la batidora els rovells amb el sucre i la raspadura de llimona, aproximadament de 7 a 8 minuts, quan ho tingueu blanquejat afegiu el formatge fresc i remeneu durant 10 segons, un cop fet això retireu de la batidora e incorporeu la resta d'ingredients(sal, mantega, farina i les panses escorregudes) i remeneu amb molt de compte amb l'ajut d'una llengua de pastisseria. Apart munteu les clares i un cop les tingueu muntades, barregeu amb molt de compte amb l'altre part, que es on teniu el formatge. Agafeu un motlle ben engreixat, amb mantega i espolseu-lo amb farina i ompliu el motlle i cap al forn, aproximadament durant 30 minuts a 160°. Al sortir del forn, deixar refredar, després desemmotllar i posar una capa de melmelada de gerds per sobre.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell