

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

PASTÍS DE XOCOLATA I TARONJA

Ingredients: (per a 4 persones)

Per al pastís de taronja:

- 60 g de mantega pomada
- ratlladura de 2 taronges
- 185 g de mató
- 60 g de sucre
- 2 ous
- 30 g de farina

Per al pastís de xocolata:

- 185 g de cobertura de xocolata
- 45 g de mantega
- 2 ous
- 185 g de sucre
- 90 g de farina
- ratlladura de taronja
- gelat de coco (opcional)

Elaboració:

Per fer el pastís de taronja, poseu en un bol els ous i el sucre i tritureu-ho tot amb el batedor. A continuació, en un altre bol, poseu-hi la mantega, el mató i la ratlladura de taronja, i barregeu-ho tot amb el batedor. Seguidament, afegiu-hi la farina, els ous batuts i el sucre, remeneu-ho bé amb el batedor i poseu la massa en una mànega.

Per fer el pastís de xocolata, poseu en un bol el sucre i els ous, i tritureu-ho amb el batedor. Després, poseu en un bol la xocolata tallada a trossos i la mantega, i deixeu-ho fondre al microones. Quan la xocolata estigui fosa, afegiu-la al bol del sucre i els ous, remeneu-ho tot bé, amb l'ajut d'una espàtula. Finalment, poseu-hi la farina, tritureu-ho amb el batedor i poseu la massa en una altra mànega.

Tot seguit, poseu en un motllo una capa de massa de xocolata, cobriu-la amb una capa de massa de taronja, poseu-hi una mica més de massa de xocolata, i deixeu-ho coure al forn durant 20 minuts a 180°. I per acabar, desemmotlleu el pastís, poseu-ne un tall en un plat i guarniu-lo amb una bola de gelat de coco i una mica de ratlladura de taronja.



Tel. 977 68 29 38

Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)

43880 Coma-ruga - El Vendrell