

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

PASTÍS “SARA”

Ingredients: (per a 8 persones)

- 4 ous
- 125 g de sucre
- 125 g de farina
- 1 culleradeta de llevat en pols
- 100 g de mantega
- 100 g d'almívar (100 g de sucre i 50 g d'aigua)
- ½ pot de mermelada d'albercoc
- 200 g d'ametlles laminades crues
- 50 g de sucre llustre

Elaboració:

Prepareu el pa de pessic. Primer de tot, munteu els ous amb el sucre a la batidora, durant 5 minuts; després, afegiu-hi, fora de la batidora, la farina que haureu barrejat amb el llevat en pols i que haureu passat per un sedàs. Coeu-ho en un motlle rodó de 26 cm de diàmetre, prèviament engreixat.

A part, prepareu la crema de mantega, incorporeu-hi l'almívar i la mantega pomada, i munteu-ho a la batidora.

Talleu el pa de pessic horitzontalment. Un cop el tingueu fred, unteu-lo amb la crema de mantega i, al mig, poseu-hi la mermelada d'albercoc. Poseu la part de sobre del pa de pessic i unteu-la pertot arreu amb la crema de mantega. Tot seguit, cobriu-ho amb les ametlles laminades que haureu torrat prèviament al forn i, finalment, empolvoreu-ho amb sucre llustre.