



PA DE PESSIC DE...

Esther Bernadich

Ducet

INGREDIENTS

90 MINUTES 10 SERVINGS

Ingredients per 10 persones (aprox.):

Pel pa de pessic:

-6 ous de pagès

-200g de farina per pastissos

-200g de sucre de canya

-ratlladura d'una taronja o llimona (segons preferiu)

-mantega i farina per untar el motlle

Per la trufa:

-200g de xocolata negra

-209ml de nata per muntar

Per la nata:

-400ml de nata per muntar ben freda

-sucre llustre al gust

TAGS

#aniversari #farina #maduixes #nata #ous #padepessic #pastis #sucre #trufa





1



2

Se separen el rovells de les clares. Es vaten els rovells, la ratlladura de taronja (en aquest cas) i el sucre



3

S'ha de batre fins doblar el volum de la mescla i que blanquegi i quedi ben cremós



4

Afegim la farina, tot tamissant-la amb un colador fi, de mica en mica. Barrejant amb una espatula de baix a dalt



5

Muntem les clares amb un polssim de sal



6

Punt de neu de les clares, les podem tornar i no cauen





7

Afegim a poc a poc les clares a la mescla anterior. A poc a poc que no perdem aire



8

Ha de quedar una crema fina. La deixarem reposar a la nevera de dues hores a una nit.



9

Untem el motlle de mantega i l'enfarinem



10

Ho posem al forn, prèviament escalfat a 180graus, durant un 30 minuts a mitja alçada, tot controlant la cocció amb un escuradent. Quan surti sec, ja estarà. No treure del forn de cop. Primer parar-lo i després anar obrint la porta de mica en mica.

