



Pastís gelat de formatge tendre i confitura de fruites amb randa de xocolata

Ingredients:

1 litre de nata muntada.
 250 grams de formatge tendre
 150-200 grams de sucre (en funció del dolç de vulguem fer-ho)
 200 grams de mel de Sóller
 1 llimona sucada.
 1 vermell d'ou (optatiu)
 Planxes de bescuit per a la base (també es poden usar magdalenes o galetes Maria)
 Almívar (part iguals d'aigua i sucre amb cafè i licor (cognac o Tia Maria) ; per a emborratxar el bescuit

Elaboració.

Mesclau el formatge amb el sucre, la mel, la llimona i l'ou; fins a aconseguir una crema homogènia.

A continuació mesclau aquest preparat amb suavitat amb la nata muntada.

Disposau la crema entre capes de bescuit ben abeurat amb l'almívar, cafè i licor.

Deixau reposar unes 24 hores dins el congelador, com a mínim, si li heu posat l'ou convé menjar-lo de seguida.

A l'hora de servir li posarem una capa fina de confitura de fruites per sobre. La podem posar dins una bol i amb unes varetes la remenam per a aclarir-la que sigui més fàcil de servir.

Per a fer la randa de xocolata, primer tallarem un rectangle de paper de fol tan gros com tot el perímetre dels pastissets. Sobre aquest paper farem unes retxes (o randa) de xocolata fosa i després l'aferrarem al pastís. Un cop aquest estic sec quedarà aferrat al lateral del pastís.

Pa de Tomàtigués

Ingredients:

1kg de farina de força
 350 grams de puré de tomàtiga
 25 grams d'oli d'oliva
 20 grams de Sali 5 grams de sucre



3 dl d'aigua a 27°C (si el puré és molt líquid no caldrà posar tota l'aigua disponible)
 40/50grams de llevat de pa fresc

Elaboració:

- 1.-Escaldarem les tomàtigués, pelar-les i triturar-les
- 2.-Amassar tots els ingredients. fins obtenir una temperatura final d'empastat d'uns 25°C
- 3.-Ho deixarem reposar 30 minuts, o fins que dupliqui el seu volum inicial.
- 4.-Un cop tovat ho tornarem empastat i els hi donarem la forma desitjada . Decorar amb llavors de rosella i deixar tovar de nou 30/40 minuts més. Si ho feim dins una estufa tovar a 30°C amb una humitat del 75%
- 5-Coure amb un mica de vapor a 190°C.

