

Recepta: base de pastís Sacher per a la mona de Pasqua

A punt per a guarnir-la, amb ous, plomalls i les figures que vulguem



Neus Cuscó

168 Articles



Ingredients: per a la base del pastís: 150 grams de xocolata de postres 120 grams de mantega tova 120 grams de sucre 120 grams de farina 8 ous 1 sobre de llevat Royal 1 pot de mermelada de taronja (o d'allò que vulguem)

Per a la cobertura:

120 grams de xocolata de postres

120 grams nata per a muntar

60 grams de mantega

Elaboració:

Fonem la xocolata amb la mantega uns quants minuts al microones i barregem tots dos ingredients.

En un bol batem els rovells d'ou amb el sucre, fins que blanquegi. Tot seguit, hi afegim la xocolata fosa, la farina i el llevat. I anem treballant la pasta. Hi afegim les clares a punt de neu. Ho barregem tot amb cura. Quan la pasta és ben fina, l'aboquem en un motlle rodó engreixat amb una mica de mantega i amb un paper per a anar al forn a sota.

Preescalfem el forn a 180 graus. Ho enforem de trenta a quaranta minuts. Ho punxem amb un escuradents per saber si és cuit.

Deixem refredar el pa de pessic sobre una reixeta.

Traiem el paper i tombem el pa de pessic. El tallem pel mig i pintem amb mermelada totes dues cares, per dintre i per fora. Les posem una sobre l'altre.

Per fer la cobertura: posem la nata al foc i quan trenqui el bull la retirem del foc. Quan sigui desfeta i afegim la xocolata trossegada i la mantega, remenant-ho bé fins que n'obtinguem una crema fina.

Afegim la cobertura de xocolata per sobre del pa de pessic i l'anivellem amb una espàtula.

D'aquesta manera tindrem la base de la mona preparada, a punt per a guarnir-la, amb ous, plomalls i les figures que vulguem.