

# ÈXIT AVELLANES

*Ingredients (pastís per a 25 persones)*

## **Per al bescuit d'avellanes:**

- 400 g d'avellanes
- 200 g de sucre de llustre
- 250 g de sucre en pols
- 400 g de clara d'ou (correspon a una dotzena d'ous)

## **Per a la crema de mantega:**

- 20 rovells d'ou
- 500 g de sucre cristal·litzat
- 200 g d'aigua
- 1 saquet de sucre vainillat
- 625 g de mantega
- extracte de cafè

## **Realització del bescuit d'avellanes:**

Fer torrar les avellanes.

Picar-les finament.

Fer una barreja amb 200 g de de sucre de llustre i 200 g de sucre en pols.

Barrejar amb les mans 1/3 del sucre amb les avellanes.

Batre les clares d'ou. Afegir 50 g de sucre quan comencen de muntar. Quan són a punt de neu, treure de la batedora i afegir suaument el 2/3 del sucre que queda, i a continuació, la barreja avellanes i sucre.

Escampar sobre una safata recoberta de paper de forn, sobre 1 cm de gruix.

Coure al forn a 135 °C durant 40 minuts.

Desemmotllar el pastís i tallar-lo en dos.

Untar la primera part amb la crema de mantega i posar la segona part a sobre.

Cobrir amb ametlles laminades (torrades al forn a 150 °C).

## **Realització de la crema de mantega:**

Separar clares i rovells d'ous.

Posar els rovells en el bol de la batedora i reservar les clares.

Pesar l'aigua i el sucre cristal·litzat en una petita casseroles d'acer inoxidable.

Posar el xarop a coure a foc mitjà.

Tallar la mantega a trossos de la mida d'una ametlla.

Batre els rovells amb el saquet de sucre vainillat fins que blanquegin.

Quan el xarop arriba als 112 ° C, abocar-lo d'un cop sobre els rovells blanquejats després d'aturar el batedor.

A continuació, batre a gran velocitat fins que la barreja (calenta a l'inici) sigui tèbia.

Afegir la mantega trossejada.

Afegir l'aroma de cafè. Si en teniu pas, podeu barrejar una culleradeta de cafè soluble amb una cullerada de cafè ben fort.

Reservar en un recinte refrigerat.

Aquesta crema se pot preparar fins a dos dies abans d'utilitzar-la.

