

PASTÍS DE MADUIXES

Fer el bescuit el dia abans:

Ingredients per dos pastissos de vuit a deu persones:

- 150 g de sucre en pols
- 1 saquet de sucre vainillat
- 150 g de farina tamisada
- 5 ous sencers
- un poc de mantega per untar el motlle

Batre els ous, el sucre en pols i el sucre vainillat al bany maria fins que estiguin tèbis, després batre amb una batedora fins que la barreja blanqueji i quedi ben espumosa.

Incorporar la farina amb una espàtula, aixecant la barreja per evitar que caigui. Quan la barreja sigui homogènia, abocar-la en el motlle untat amb mantega i enfarinat fins als tres quarts.

Enfornar a 180° durant uns 20 minuts. A continuació, deixar quelques segons en el forn atudat i obert, desemmotllar sus d'una reixa i deixar refredar.

El bescuit se congela molt bé un cop refredat.

Un cop el bescuit s'hagi refredat, embolicar-lo amb film plàstic i posar a la nevera.

Sempre el dia abans:

- Fer la crema pastissera amb: 1,5 l de llet, 12 rovells d'ou, 300 g de sucre, 110 g de barreja farina-maicena.
- Preparar l'almívar: 1 l d'aigua, 150 g de sucre, un tap ple de rom i dos taps plens de crema de maduixa bosquetana.

El dia següent:

Posar a la nevera el bol i les batedores per fer la nata.

Rentar, tallar les maduixes i empolsar-les amb sucre. Afegir un raig de licor de maduixa bosquetana.

Tallar el bescuit pel mig en el sentit de l'alçada, per guarnir-lo pel mig.

Untar amb l'almívar (s'hi pot afegir el xuc de les maduixes).

Preparar la nata xantillí: per a 1 litre de nata, 3 cullerades de sucre de llustre.

Col·locar la crema pastissera sobre el bescuit untat, escampar-hi maduixes, recobrir amb nata xantillí, recobrir amb l'altra part del bescuit untat per sota.

Untar la part superior del pastís, recobrir amb un poc de crema pastissera i després nata xantillí, decorar amb maduixes i fulles de menta.

Reservar a la nevera.

