

PLUM CAKE Forki

Nota: És recomanable fer-lo 1 o 2 dies abans del consum

Nota: Tots els ingredients han d'estar a temperatura ambient.

Nota: Si el volem aromatitzar amb una pasta de taronja, mandarina i llimona farem aquesta pasta el dia abans. Veure procediment al final del document.



Recepta Forki motllo 23x11x7	Ingredients
150 grs (3)	ous sencers
120 grs	sucre lustre
30 grs	mel (ajuda a mantenir més temps tendre el pastís) (si no en tenim incrementem amb aquesta quantitat el sucre)
90 grs	mantega pomada
1	ratlladura pell taronja
1	ratlladura pell llimona
190 grs	farina fluixa
4 grs	Impulsor gasificant (llevat Royal)
150 grs	panses i fruita confitada (cireres, taronja)
10 ml	rom (o un altre licor)
2 grs	sal

- Unes 2 hores abans posar a macerar la fruita confitada i les panses amb els 10 ml de rom.
- Preescalfar el forn a 180°C
- Escórrer la fruita confitada i les panses. Reservar el licor.
- Col·locar paper de forn al fons del motllo. Engreixar el fons motllo i els laterals amb mantega i enfarinar.
- Col·locar en un bol els ous, el sucre i les ratlladures de taronja i llimona i batre a velocitat alta fins a tenir una barreja esponjosa.
- Baixar la velocitat i afegir-hi la crema de llet i el rom (10 ml si n'hi volem posar).
- Afegir la mantega fosa.
- Afegir-hi la farina i el llevat.
- Enfarinar lleugerament les fruites confitades. Eliminar l'excés de farina sacsejant la fruita fins dins d'un colador.
- Incorporar la fruita confitada i/o les panses remenant amb una espàtula manual.
- Deixar reposar a la nevera 30 minuts.
- Omplir el motllo (untat i enfarinat) fins 3/4 parts (*).
- Clavar fins al fons del motllo una espàtula untada amb mantega fosa al llarg de la massa.
- Enfornar a 175°C durant:
 - motllo gran uns 55-60 minuts.
 - motllos petits uns 25 minuts.
- Quan al punxar-lo amb una broqueta ens surti neta vol dir que ja està prou cuit.
- Apaguem el forn i deixem el plum cake a dins amb la porta oberta durant 5 minuts.

- Col·locar el motllo damunt d'una reixeta i deixar-lo refredar abans de desemmotllar.
- Si no l'hem de consumir, un cop fred l'emboliquem amb paper film i el deixem a la nevera 1 o 2 dies (queda molt més bo).

Nota (*): Abans de posar-lo al forn podem fer un streussel per col·locar per sobre del plum cake. Per fer l'streussel:

- 35 grs de mantega + 45 grs sucre + 35 grs farina fluixa + 35 grs farina d'ametlla + ratlladura de llimona.
- tot pastat amb el dits però sense que ens quedi granulós.
- s'esmicola pel damunt del plum cake abans de posar-o al forn.