

PASTÍS BASC de CIRERES i CREMA PASTISSERA

Nota: La pasta de cireres del farciment ha d'estar ben freda. Per tant es millor fer-la el dia abans.

Nota: La crema

Motllo: Hem de fer servir un motllo desmuntable o un "anell" perquè es trenca fàcilment al desemmotllar-lo.



motllo Ø18x7 cm	<u>Ingredients massa</u>
240 grs	farina fluixa
30 grs	farina d'ametlla
150 grs	mantega tova
100 grs	sucre llustre
1	sobre sucre vainillat o unes gotes essència vainilla
1	ou sencer
2 grs	sal
	<u>Pasta de cireres</u>
500 grs	cireres
50 grs	sucre
10 grs	Maizena
	<u>Crema pastissera</u>
500 ml	llet sencera
4	ROVELLS d'ou
50 grs	sucre Com que la pasta de cireres porta sucre a la crema n'hi posarem menys del que seria habitual.
20 grs	Farina fluixa
20 grs	Maizena
1	branca canyella (o vainilla)
1	ratlladura pell llimona

Elaboració:

Preparar la pasta de cireres. Millor fer-ho el dia abans.

- Rentar les cireres, assecar-les i treure'ls-hi la tija i l'os.
- Posar-les en un cassó amb el sucre i remenar. Deixar-les macerar un parell d'hores perquè treguin suc.
- Posar-les a coure fins que arrenqui el bull i es couen 5 minuts.
- Un cop cuites s'escorren i recollim el suc en un recipient. Reservar cireres i suc per separat.
- Deixem temperar el suc i en separem 250 ml (que son els que farem servir).

- Agafem 4 cullerades soperes de suc i les barregem amb la Maizena. Reservar.
- La resta del suc el posem a coure altre cop i quan sigui calent hi afegim la barreja del que porta Maizena, remenant enèrgicament amb unes varetes. El mantenim un o dos minuts al foc perquè qualli una mica.
- Hi afegim les cireres que tenim reservades. Deixem que couguin un minut i ho retirem del foc.
- Deixar refredar a temperatura ambient.
- Un cop fred es tapa i es trasllada a la nevera perquè s'acabi de refredar.

Preparar la crema pastissera. Millor fer-ho el dia abans.

- En una tassa hi posem una mica de llet freda, el midó i la farina tamisada i ho remenem fins que n hi hagi grumolls. Reservar.
- Posar la llet, la pell de llimona i mitja branca de vainilla en un pot fins que arrenqui el bull. Es retira del foc i s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- Separar els rovells de les clares.
- Batre els rovells i sucre en un bol gran.
- Incorporar el midó desfet al bol dels rovells i remenar.
- Colar la llet i abocar-la calenta al bol dels rovells i remenar.
- Posar la barreja al foc baix i es va remenant fins que s'espesseixi. **NO HA D'ARRIBAR A BULLIR.**
- Quan s'espessit a la consistència desitjada es treu del foc i es deixa refredar.
- Traspasar la crema a un bol. Si s'ha enganxat no rascar per aprofitar-la perquè tindria regust a cremat.
- Tapar amb paper film a tocar de la crema i deixa-la refredar a temperatura ambient.
- Un cop freda la posarem a la nevera fins l'endemà.

Preparar la massa: El dia de fer el pastís

- En un bol posem la mantega pomada però no fosa, el sucre, la farina d'ametlles i ratlladura de pell de llimona. Barrejar-ho tot amb una espàtula.
- Afegir d'ou sencer batut i després el rovell. Barrejar fins que la mescla sigui homogènia
- Afegir a farina, l'impulsor químic i la sal. Barrejar per obtenir una pasta llisa.
- Fer una bola i tallar-la en DUES parts. Una porció de 2/3 de la massa (que serà la base) i una porció amb l' 1/3 restant (que serà la tapa).
- Les deixem reposar 2 hores a la nevera.

Muntar el pastís

- Folrar la base del motllo, untar amb mantega i enfarinar-lo lleugerament. Reservar a la nevera.
- Preescalfar el forn a 190°C.
- Passades les 2 hores, traiem la bola de 2/3 de la base i l'estirem una mica amb les mans sobre el marbre enfarinat. Després l'acabem d'estirar amb el corró fins a formar una planxa d'uns 4-5 mm de gruix.
- Tallem un cercle de pasta de la mida de la base interna del motllo.
- Col·loquem la base al motllo i la punxem amb una forquilla perquè no creixi gaire durant la cocció.
- Si la massa s'ha escalfat serà difícil de treballar per folrar la paret de motllo. Llavors tornem a fer una bola, la torem a estirar entre dos papers films i deixem així estirada una estona a la nevera perquè es refredi.
- Un cop freda fem una tira rectangular d'una l'amplada una mica inferior a l'alçada de paret del motllo i una llargada com la circumferència.
- Adaptem la tira rectangular voltant la paret del motllo. Pressionem lleugerament sobre la base però sense deformar-la.
- Farcim el pastís sense arribar a dalt de tot. Necessitarem un espai perquè es puguin enganxar les masses de la paret i la de la tapa.
 - Fem una primera capa de crema i l'escampem i anivellem. En reservem una mica.
 - Al damunt hi posem la pasta de cireres i la distribuïm per tota a superfície.
 - Anivellem amb una petita capa de crema.
- Traiem de la nevera la bola d' 1/3 de la tapa i l'estirem una mica amb les mans sobre el marbre enfarinat. Després l'acabem d'estirar amb el corró fins a formar una planxa d'uns 4-5 mm de gruix.
- Tallem un cercle de la mida interna del motllo i el col·loquem al damunt.
- Segel·lem el pastís pressionant per unir la tapa amb la pasta de la paret.
- Posar el pastís a la nevera durant 30 minuts.
- Fer un tall al pastís perquè no s'obri durant la cocció.
- Pintar la tapa amb rovell d'ou batut amb una punta de llet perquè agafi un color daurat durant la cocció.
- Com a decoració es tradicional fer-hi unes línies horitzontals i transversal amb les puntes d'una forquilla travessant el pastís de dalt a baix.
- BAIXAR la temperatura del forn a 180° amb calor a baix.

- Enfornar durant uns 45-50 minuts
- Deixar refredar dins del motllo fins a temperatura ambient i després posar-lo a la nevera, sense desemmotllar, fins que sigui completament fred. Es un pastís que es trenca quan s'intenta desemmotllar si no està ben fred.

Nota: Si volem fer una presentació encara més "a la basca" reservem a la nevera una bola feta amb retalls de massa. Un cop tapat el pastís s'estira fent un cordó, la dividim en dues parts, les recagolem i col·loquem la típica creu basca "lau buru" al centre del pastís. Si hi posem la creu,avors haurem de un parell de talls a la tapa, un a cada costat de la creu perquè no se'ns obri el pastís durant la cocció.

