

PASTÍS de FORMATGE____Forki

Recepta del restaurant “La Viña” de Donostia

Nota: El motllo ha de ser desmuntable i l'haurem de folrar perquè no se'ns escapi el contingut.

Nota: Si no hi volem cap base podem enfornar directament la barreja preparada.

Nota: També podem preparar una base de streusel o fer-la amb galetes tipus Núria picades + mantega.



Adaptació Forki motllo Ø23,5 cm	Ingredients
500 grs 250 grs	Philadelphia Camembert (terrina de pasta de Camembert) - o qualsevol cremós tipus Filadèlfia, Saint Môret, Quarty, Quark, Mató, Mascarpone, etc (ha de se un formatge amb un mínim del 40% MG). - Si el volem una mica més intens de gust hi podem posar entre un 4%-5% d'un formatge més fort (Idiazabal, gorgonzola, grana padano, etc) en substitució del mateix % del cremós.
250 grs	sucre
250 grs (5)	ous
27 grs	Maizena - o un sobre de flam en pols (tipus flam Potax, Flanini, ..) - o farina fluixa
350 ml	crema de llet 35% MG
5 ml	Opcional: aroma natural de vainilla de Madagascar
una punta	sal

Elaboració

- Preescalfar el forn a 210°C (calor a dalt i baix, SENSE AIRE) un mínim de 45 minuts abans d'enfornar.
- Per folrar el motllo: És importat seguir aquest procediment:
 - Agafar una quantitat de paper de forn suficient perquè sobrepassi sobradament les vores del motllo.
 - Retallar els angles per donar-li una forma arrodonida i arrugar-lo amb les mans fent un manyoc.
 - Xopar el manyoc de paper sota un raig d'aigua i després escórrer'l.
 - Ara adaptem el paper folrant el cul i les parets de manera que el paper sobresurti del motllo.

- En un bol gran barregem i batem els formatges fins a tenir una crema fina sense grumolls.

Nota: Al barrejar els ingredients hem de procurar no afegir aire a la mescla i per tant el batut dels ingredients amb les varetes manuals ha de ser suau.

- Afegim el sucre i ho barregem 2-3 minuts.
- Incorporar els ous d'un en un, no hi afegim el següent fins que l'anterior no s'hagi integrat completament.
- Hi afegim la Maizena i ho remenem bé fins integrar-la.
- Incorporar la crema de llet i l'aroma de vainilla. Ho anem remenant fins a integrar-la completament.
- Omplir el motllo sense arribar a les vores, deixant espai perquè pugui pujar el pastís (puja bastant).
- Baixar el forn a 200°C i enfornar a la guia intermèdia durant 50 minuts.

- Passats els 50 minuts apagar el forn, obrir una miqueta la porta i deixar el pastís dins del forn 5 hores fins que sigui tebi.
- Quan el traiem del forn el pastís tindrà una consistència de flam, que es bellugarà al sacsejar-lo.
- Deixar-lo que acabi de refredar-se, sense desemmotllar..
- Quan sigui a temperatura ambient ens el podem menjar. Si l'hem fet per menjar-se'l l'endemà el posarem a la nevara sense desemmotllar, tapat amb un paper film a tocar de la massa.