

PASTIS de CIRERES

Nota: Fàcil de fer si comprem la base de pasta de full o pasta brisa al supermercat.

	<u>Ingredients</u>
una base	pasta de full o pasta brisa
500 grs	cireres
200 ml	ratafia
150 grs	succe
3	ous
200 ml	crema de llet 35% MG
1 cull. cafè	essència de vainilla
	manega per unta el motllo

Elaboració

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Folrar el motllo i untar-lo amb mantega.
- Treure el pinyol de les cireres.
- Posem les cireres, la ratafia i la meitat del sucre en una cassola i ho coem a foc mitjà fins que les cireres siguin cuites i la ratafia s'hagi reduït fins a convertir-se en un xarop. Deixar-ho refredar.
- En un bol batem els ous sencers amb l'altra meitat del sucre fins a blanquejar.
- Hi afegim la crema de llet i l'essència de vainilla hi ho batem fins que s'hagin integrat.
- Col·locar la base de pasta al motllo i tirar-hi pel damunt una capa del xarop i cireres. Reservar-ne una part per la decoració final.
- A continuació hi posem la barreja d'ous i crema de llet.
- Decorar la part superior amb el xarop i cireres reservades.
- Enformar a 180°C durant 30-35 minuts o fins que la part de sobre estigi daurada i el farcit sigui ferm.
- Deixar-lo refredar abans de servir.