

TARTA DE NOUS_Forki

Nota: En cas que el motllo sigui desemmotllable, ha de ser dels que tenen la ballesta per prémer els laterals a la base, no pot ser dels de tipus de base solta perquè la pasta es bastant fluïda i s'escapa del motllo. Forrar el cul amb paper de forn.

Nota: Si volem el podem obrir i emborratxar amb un xarop i farcir-lo de melmelada. També hi podem fer una cobertura de xocolata.

8 persones	Ingredients
150 grs (3 ous)	ous sencers (ratllats amb un ratllador)
150 grs	nous
150 grs	sucre (millor sucre de canya moscovado)
100 grs	mantega
50 grs	farina fluixa (o de rebosteria) tamisada
50 grs	xocolata amb llet cobertura del 35%
	Opcional: Almívar per emborratxar
100 ml	aigua mineral
75 grs	sucre glas
75 grs	melmelada per l'almívar
75 grs	melmelada per farcir
	(Opcional) Cobertura de xocolata
130 grs	xocolata cobertura del 70%
130 grs	crema de llet 35% MG
50 grs	mantega
4 grs (2 fulls)	gelatina



Elaboració

- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Forrar el cul del motllo amb paper de forn.
- Greixar el motllo amb mantega i enfarinar-lo lleugerament.
- Ratllar les nous d'una en una amb un "ratllador llarg de barra" per fer una mena de farina. Ha de ser una pols sorrenca, no han de ser nous triturades ni una pasta praliné que deixi anar l'oli interior.

Nota: Si volen ratllar les nous amb un ratllador i ho fem amb el pymer ho haurem de fer en varies tongades, fent passades curtes i parar perquè no treguin l'oli interior i se'ns faci una pasta. Quan en tinguem una part que ja s'ha fet farina i quedin encara petits trossets, traiem la farina afegim més nous i anem fent passades

- En un bol barrejar les nous ratllades amb la meitat del sucre i una punta de sal
- Fondre la mantega en un cassó, un cop fosa hi afegim la xocolata i després l'altra meitat del sucre.
- Barrejar la mantega fosa amb la farina de nous i barrejar-ho bé.
- Un cop barrejada hi anem incorporant els ous, d'un en un, remenant amb una espàtula. No hi posem el següent ou fins que l'anterior no s'hagi integrat completament.
- Després afegir-hi la farina tamisada, a poc a poc, remenant constantment per tal d'evitar la formació de grumolls.

- Omplir el motllo amb la massa. La massa dins del motllo ha de tenir uns 2 o 3 cm de gruix. Es un pastís que no puja gaire i no ha de ser gaire gruixut.
- Deixar-ho reposar uns minuts.
- Enfornar a 200°C durant uns 20 minuts.
- Apagar el forn i deixar el pastís 5 minuts més dins del forn amb la porta tancada.
- Treure del forn i deixar refredar el motllo damunt d'una reixeta.
- Deixar refredar sense desemmotllar.

ALMÍVAR PER EMBORRATXAR L'INTERIOR DEL PASTÍS

Nota: Banyar amb l'almívar fa el pastís més humit i li dóna una textura interessant.

- Posar a bullir el sucre glaç i l'aigua fins que arranqui a bullir.
- Deixar refredar i afegir-hi la melmelada d'albercoc (Si volem hi podem posar també una mica de licor un cop l'almívar s'hagi refredat).
- Tallar el pastís per la meitat.
- Amb un pinzell de silicona pintarem les cares interiors del pastís i els laterals.
- Deixar reposar unes 2-3 hores perquè s'impregni abans de posar-hi el farciment de melmelada.
- Amb un ganivet marquem una quadrícula a la cara del pastís que anirà farcida
- Farcir de melmelada i escampar-la amb una espàtula.
- Tapar el pastís amb l'altra meitat.

COBERTURA DE XOCOLATA

Nota: Cal tenir la mantega a temperatura ambient.

- Hidratat la gelatina amb aigua freda amb antelació.
- Posar a escalfar la crema de llet fins que arrenqui el bull.
- Quan arrenqui el bull la retirem del foc i hi afegim la xocolata de cobertura esmicolada.
- Remenar fins que s'integri.
- Hi afegim la mantega a trossets i ho remenem fins que es dissolgui.
- Tot seguit hi posem la gelatina ben escorreguda (prèviament hidratada) i ho remenem a fons.
- Col·locar el pastís sobre una reixeta amb una safata a sota on recollir la xocolata sobrant.
- Bolcar la xocolata per sobre del pastís començant des del centre cap a les vores. El pastís ha d'estar fred de la nevera perquè la cobertura prengui bé. Es pot passar un ganivet llarg per la par que no talla per allisar la superfície però podem esbotzar el pastís si no ho fem bé i no cal.
- Per treure el pastís de la reixeta l'agafarem amb una espàtula llarga en sentit perpendicular al que tinguin els ferros de la reixeta.