

79.- Pastís Cardenal

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastiscardenal.html>

Tinc una amiga que fa uns pastissos boníssims. Fa pocs dies va fer una demostració al nostre Casal dels Avis de com es fa el pastís anomenat Cardenal. Vaig tenir l'oportunitat de poder ajudar-la a cuinar i així, vaig aprendre com es fa. No és gaire complicat però sí una mica laboriós. El resultat però és espectacular ja que és un pastís molt saborós que es desfà a la boca.

Ingredients per a 6 persones

190 g de sucre

150 g de sucre glaç

5 ous mitjans

30 g de farina

500 ml de nata per muntar

Un polsim de sal

Elaboració

Encenem el forn a 160°C dalt i baix.

Per una banda farem una merenga i per l'altra la massa d'un pa de pessic.

Per la merenga cal posar a la batedora elèctrica 3 clares d'ou, vigilant que no ens hi caigui gens de rovell. Afegir un polsim de sal i muntar-les a punt de neu. Quan ja estiguin quasi muntades, afegir de mica en mica els 190 g de sucre. Ha de quedar una merenga molt lligada, que no caigui del bol quan el tombeu. Un cop feta, posar-la dins d'una mànega pastissera amb un broc gran i reservar-la. Va molt bé fer servir un pot alt per mantenir la mànega vertical. Com a mànega pastissera jo en faig servir unes de plàstic d'un sol ús i no hi poso broc si no que quan la faig servir, tallo la punta fent un forat d'un cm de diàmetre aproximadament.

Per fer la massa del pa de pessic cal muntar a punt de neu dues clares amb un polsim de sal i quan ja estiguin quasi muntades, cal afegir-hi 50 g de sucre glaç de mica en mica. També ha de quedar força consistent. Reservar-les.

Per altra banda i també amb la batedora, en un altre bol cal batre dos rovells d'ou fins que augmentin el volum al doble. Afegir els 30 g de farina prèviament passada pel sedàs (o per un colador fi) i batre-ho molt bé. Finalment, afegir-hi les dues clares muntades i remenar-ho a poc a poc amb una espàtula fins que estigui tot ben barrejat. Posar-ho tot en una altra mànega pastissera.

Per fer el muntatge fem servir la plata plana del forn. Hi posem un full de paper de forn que la cobreixi totalment. El repassem amb un paper impregnat d'oli per tal de poder desenganxar amb facilitat la massa un cop cuita. Amb la manega pastissera de la merenga, fem una línia seguint la vora de la plata en sentit longitudinal i després una altra separada uns 2 cm. Repetim el procés a l'altre costat de la plata. Després, amb la màniga pastissera de la massa del pa de pessic omplim l'espai que hem deixat entre les dues línies de merenga a cada costat de tal manera que les tres línies es toquin. Cal que aquestes 3 línies estiguin separades de les altres tres ja que unes seran la base del pastís i les altres tres la tapa.

Posar-ho al forn calent, a la part del mig durant 20 min. Comprovar amb un escuradents si està cuit: la merenga ha d'estar cruixent i el pa de pessic cuit.

Treure-ho del forn i treure el paper del forn de seguida ja que si ho deixem refredar costa molt més treure'l. Tot això ho podeu preparar el dia abans de menjar el pastís. Cal però conservar ho ben tapat perquè no s'assequi.

Per muntar la nata cal que el bol i la nata líquida estiguin molt freds. Muntar-la amb la batedora elèctrica i quan ja estigui ben espessa afegir-hi de mica en mica el sucre glaç. La quantitat depèn molt de si la nata us agrada molt dolça o no. Jo hi poso uns 50 g. Un cop muntada, guardeu-la a la nevera.

Muntar el pastís un parell d'hores abans de servir-lo. En una plata gran poseu una de les tires de merenga i pa de pessic cap per avall; poseu la nata per sobre i cobriu-la amb l'altra tira de merenga i pa de pessic. Finalment, poseu una mica de sucre glaç per sobre.

Deixeu-lo a la nevera fins el moment de servir.