

rebost

UEP!
Com anam?

Pastís d'aniversari

INGREDIENTS:

Per a la massa pastís:

- 400 grams de pastanaga ratllada
- 250 mil·lilitres d'oli de gira-sol
- 250 grams de sucre moreno
- 1 cullerada de sucre vainillat
- 3 ous
- 375 grams de farina
- 1 sobre de llevat en pols
- 1 cullerada de bicarbonat



Per al ganache:

- 200 mil·lilitres de nata per muntar
- 200 grams de bocins de xocolata

Per a la decoració:

- 300 grams de fondant de color blanc
- fondant de diferents colors



PROCEDIMENT:

- Començarem per la base de pastís: un bescuit. Dins d'un ribell, mesclarem 400 grams de pastanaga ratllada, 250 mil·lilitres d'oli de gira-sol, 250 grams de sucre moreno, 3 ous, 1 cullerada de sucre vainillat, 1 cullerada de bicarbonat, 1 cullerada de llevat en pols i 375 grams de farina.
- Mesclarem ben mesclats tots els ingredients fins que ens quedi una massa compacta.

rebost

VEP!
Com anam?

- En tenir la massa llesta, la passarem a un motlo redó recobert amb paper vegetal.
- Prencalentirem el forn a 180 graus i hi courem el pastís durant 40 minuts.
- Per fer el *ganache*: fondrem, al bany de Maria, 200 grams de nata per muntar juntament amb 200 grams de bocins de xocolata.
- Un pic fusa la xocolata, guardarem el *ganache* dins la gelera durant 5-10 minuts perquè torni més espès i agafi la consistència ideal.
- En tenir el bescuit fet, el desmotlarem i el voltarem cap per avall.
- A continuació, amb l'ajuda d'una espàtula de plàstic cobrirem el pastís amb el *ganache* ja reposat. Llavors, durem el pastís a la gelera perquè reposi durant 5 minuts.
- Per a la decoració: estendrem i aprimarem el fondant blanc damunt el marbre de la cuina i, després, cobrirem el pastís amb el fondant. Amb les mans li donarem la forma i, amb una espàtula de plàstic, el pressionarem i modelarem perquè quedi ben ajustat. En tenir-ho llest, retallarem el fondant que sobri.
- Finalment, rematarem el pastís. Retallarem figuretes de fondant de diferents colors, amb l'ajuda de motlo que més ens agradi, i les col·locarem damunt la base de fondant blanc (mullant-nos la punta dels dits amb aigua perquè s'hi aferrin bé).
- Bon profit, i molts d'anys!