Fruita Seca MORILLA

PastÃ-s d'ametlles (Termomix)

INGREDIENTS

1 dotzena d'ous

1/2 kg. d'ametlla amb pell

1/2 kg. de sucre

PREPARACIÓ

Moldre les ametlles amb la pell a velocitat 8 uns segons, no ha de quedar massa pols. Separar les clares dels rovells.

Amb el got de la thermomix ben net, posar les clares en el got amb la papallona, una mica de sal i unes gotes de suc de llimona. Programar 6 minuts a 37º a velocitat 3 1/2. Reservar en un recipient gran. Netejar i assecar el got de la thermomix. Afegir el sucre i polvoritzar-lo amb la velocitat màxima uns segons. Afegir els rovells al sucre i programar 2 minuts a 37º, per a muntar-lo. Abocar-lo sobre les clares muntades i amb l'espàtula remoure en sentit evolupant. Afegir a poc a poc l'ametlla mòlta i sense deixar de moure'l de forma evolupant fins a barrejar bé.

Bolcar la barreja en un motlle de bescuit untat amb sagí de porc (mantega o margarina). Ficar en el forn precalentat a 200º, dalt i baix la calor i deixar fornejar 20 minuts, sense obrir en cap moment el forn ja que podria baixar-se la barreja. Estarà quan al punxar-lo amb una agulla aquesta surti seca.Desmotllar-lo i deixar-lo refredar sobre una reixeta.

Espolvorejar-lo amb sucre glass en el moment de servir.