

PA DE PESSIC AMB GUST DE POSTRES DE MÚSIC

Per a 8 racions:

EL BESCUIT DEL PA DE PESSIC:

3 ous
100 g de sucre
100 g de farina
25 g de panses petites sense pinyol (Corint)
50 g de nous picades a trossos
50 g. de pinyons torrats i picats
50 g d'ametlles torrades i picades

LA GELATINA:

125 g de moscatell
125 g d'aigua mineral
25 g de panses petites sense pinyol (Corint)
2 fulles i ½ de gelatina (de les de 2 g)

PREPARACIÓ I COCCIÓ:

1. Disposeu-vos a preparar la gelatina, poseu a remullar les fulles. Escalfeu l'aigua, poseu-hi les fulles de gelatina ben escorreguda i mescleu-ho bé, observant que la gelatina queda ben dissolta i integrada amb l'aigua, afegiu a la mescla el moscatell i les panses, mescleu-ho bé i aboqueu-ho en un atuell per poder disposar d'una alçada com la foto, d'aproximadament d'1 cm. Reserveu-ho en un espai fresc per ajudar a quallar la gelatina.
2. Ara toca preparar el bescuit, en un bol amb batedor de pastisseria, amb l'estri de varetes, per muntar els ous amb el sucre, us ha de quedar una massa ferma i voluminosa.
3. Amb delicadesa, amb una espàtula afegiu-hi la farina passada pel sedàs, dolçament, per no abaixar la massa muntada.
4. També amb suavitat incorporar-hi les fruites seques, picades de manera rústega com indica la llista d'ingredients.
5. Aboqueu-ho en una safata de pastisseria(d'una mida aprox. de 20 x 30), folrada amb paper sulfuritzat.
6. Coueu el bescuit al forn ben calent a 200º, durant 9 minuts.

PRESENTACIÓ DE LES POSTRES

És tan senzill com emparellar talls de bescuit amb talls de gelatina de moscatell, talleu-ho al vostre gust, amb un tallapastes rodó o en formes rectangulars o triangulars. Si us ve de gust, el bescuit podeu emborratxar-lo amb un bany de moscatell i aigua mineral a parts iguals.