

Pastís de cireretes de pastor



Un pastís lleuger que a casa fem amb tota mena de fruites, però he volgut posar el de les cireretes de pastor perquè son de l'arbre de casa i em feia ilu!

El pots fer amb maduixes, plàtan, kiwi, mandarina, mores, ...

Temps: 45 min

Ingredients:

- -Pasta de full normal o sense gluten si la fem per celíacs.
- -Crema pastissera: 1 got de llet, 1 cullerada sencera de

maizena, 50 gr de sucre, 1 gema d'ou.

- -Cireretes de pastor
- -Grills de mandarina
- -Mermelada de maduixa
- -Sucre glass



Elaboració:

PAS 1: Li donem forma rectangular a la pasta i li fem un voraviu. La punxem amb la forquilla perquè no pugi i l'enfornem. Un cop cuita i freda la omplim.

PAS 2: La crema pastissera la faig disolent la maizena amb una mica de llet freda i posem la resta a calentar. En una tassa mesclem la gema amb el sucre. Quan la llet estigui calenta afegim la gema, el sucre i la maizena dissolta. Deixem coure una mica aquesta crema sense deixar de remenar fins que comenci a espessir i treiem del foc. Esperem que es refredi.

PAS 3: Un cop tots els ingredients freds posem primer la crema i damunt amb gracia, les cireretes i hi anem intercalant grills de mandarina. Li fem una pinzellada de mermelada i ho espolsem amb sucre glass.

Aquest pastís el podeu preparar amb totes les fruitetes que vulgueu. La poma, per exemple, s'haurà de coure junt amb la massa, les demés, kiwi, maduixes, mandarines, etc. en cru.



Bon Profit!