

Pastís de formatge de “La Viña”

Us agrada el pastís de formatge? Si és així us recomano aquesta recepta.

Fa temps que a la xarxa, tothom la comentava, però encara no l'havia fet. Avui ténia tots els ingredients i 5 minuts per poder preparar-la i després 50 min al forn.

Ens la hem menjat per a postres acompanyat d'un coulis de gerd.

És creació del restaurant “la Viña” de Sant Sebastià.

La recepta l'he trobat en el blog de “Velocidad Cuchara”, aquí dóna la recepta per a un motlle de 24-26 cm de diámetro, com jo l'he fet per a un motlle de 18 cm. he posat la mitat d'ingredients, però si voleu fer postres per 10 o més racions, dobla els ingredients i posa un motlle de 24-26cm.



Ingredients:

- **Per un motlle de 18-20cm de diàmetre**
- 500 gr de formatge d'untar tipus Philadelphia®
- 250 ml de nata amb un 35% de matèria grassa
- 3 ous M
- 175 gr de sucre
- 15 gr de farina de blat o Maicena si ets celíac

Preparació:

1. Precalienta el forn a 200°C amb calor a dalt i a baix i mentre folra un motlle amb paper de forn humit -així és més fàcil de fer servir.
2. Posa en el got de la Thermomix tots els ingredients del pastís i mescla **30 segons en velocitat 5-6**.
3. Aboca dins del motlle i forneja **50 minuts a 180°-200°C**

amb calor a dalt i a baix. Introdueix una agulla per comprovar que està ben cuit, si surt net -encara que es mogui la zona central- és que està apunt. Deixa temperar dins del forn amb la porta entreoberta uns minuts i retira, desmotlla i serveix a temperatura ambient amb melmelada, coulis o al teu gust.