

Mona de Pasqua

Aquest any, prepararé la **Mona de Pasqua** amb el **pastís Sara**, altres anys l'havia fet de xocolata i mirant els aparadors de les pastisseries, em va venir la inspiració.

El **pastís Sara** es prepara amb un **pa de pessic genovés** i un farcit i cobertura de **crema de mantega**, tot cobert amb ametlla recent torrada.

El pa de pessic el pots preparar abans i congelar-ho, només ho hauràs de deixar descongelar i emplenar-ho.

Recent fet està molt bo.

Una vegada muntat no ho posis en la nevera perquè s'estova l'ametlla



Pastís Sara

Ingredients pa de pessic, genovès

- 4 ous M
- 100 a 120 g sucre
- 1 culleradeta de sucre vainillat o 1/2 vainilla líquida
- 120 g de farina
- 1 pessic de sal

Ingredients cobertura i farcit

- 350 g mantega
- 120 g llet.
- 120 g sucre glaç.
- 150 g ametlla crua filetejada.

Preparació pa de pessic

1. Preescalfa el forn a 180°
2. Unta i enfarina un motlle de 22cm pel pa de pessic.
3. Posa la papallona i introdueix els 4 ous, el sucre i el sucre vainillat. Programa **6 min/temp 37°C/veloc 4**. Acabat el temps, programa **6 min més/sense temperatura/veloc 4**.
4. Afegeix la farina i la sal al voltant de la papallona i barreja **4 seg/vel3**. Acabat el temps, treu la papallona i acaba d'embolicar suaument amb l'espàtula.
5. Introdueix la massa en el motlle de 22cm i forneja de **20 a 35 minuts (180°)**.
6. Treu del forn i el deixes refredar amb una reixeta
7. Aprofitant que el forn està calent, introdueix les ametlles que torrarem amb el grill. Deixar que es daurin sense deixar de vigilar-les ja que es podrien cremar.

Preparació crema de mantega

1. Amb el got del Thermomix® ben net, col·loque la **papallona** i afegeix mantega, llet i sucre glaç de la cobertura i procedeix a muntar la crema de mantega, programa **3min/velocitat 3 o 3 ½**

sempre vigilant que es formi una corona amb la crema al voltant del got senyal que ja l'hem muntat.

Muntatge

Una vegada fred el bescuit, obra per la meitat i emplena amb la crema de mantega, tapa amb l'altra meitat i estén la crema de mantega per tota la superfície, inclosos els laterals del pastís.

Col·loque l'ametlla pels laterals del pastís, exercint una lleugera pressió per evitar que caigui i decora amb la resta d'ametlles torrades. Cobreix amb el sucre glaç i només queda decorar-la amb ous, gallina i pollets, plomes...