

Pastís de pasta de full i crema pastissera amb fruita fresca

Després del parèntesis de les vacances tornem al bloc. Per començar un pastís super fàcil que agrada a tothom i visualment queda molt be.



Podríem fer la pasta de full nosaltres, però es molt laboriosa i mes al estiu. Jo m'he he decantat per una bona massa refrigerada rodona i feta amb mantega, pots posar la fruita desordenada i tallada a trossos petits.

INGREDIENTS

- 1 làmina de pasta de full
- 1 ou

Per a la crema pastissera

- 500 gr. de llet sencera
- 110 gr. de sucre
- 10 gr. de sucre avainillat
- 4 rovells d'ou
- 40 gr. Maizena
- 25 gr. de mantega

Per la glaça

- 2 cullerades de mermelada de albercoc

Per a la decoració

- 2 plàtans
- 2 o 3 kiwis
- 6 maduixots

PREPARACIÓ

1. Pre-escalfem el forn a 200°.

Coloquem la pasta de full a la safata del forn la punxem amb una forquilla perquè no pugui i amb un pinzell pintem amb l'ou batut, després la posem al forn 15 min, fins que estigui daurada.

Mentrestant, fem la crema pastissera i la glasa.

2. Col·loquem la papallona i posem tots els ingredients, excepte la mantega, en el got i programem **20 segons, a velocitat 3**. Seguidament, programem **9 minuts, temperatura 90° i velocitat 2½**. Afegim la mantega i barregem durant **8 segons, a velocitat 2½** i esperarem que la crema estigui

freda

3. L'estenem sobre la pasta de full ja enforada i la decorem al nostre gust, amb la fruita tallada
4. Per fer la glaça, dissoldrem la melmelada amb una mica d'aigua i amb un pinzell pintarem la fruita