

PRÉSSEC AMB ALMIVAR, THERMOMIX®

És temps de préssecs i una bona opció és preparar els vostres **préssec amb almívar**, és ideal per barrejar amb gelat, iogurts per fer una macedònia...segur que li trobaràs mil i una utilitat. El pots tenir fresquet a la nevera i consumir-lo al teu gust.

Només et fan falta 15 minuts....

La foto és amb gelat de iogurt.



Com fer el pressec amb almivar Thermomix

INGREDIENTS:

- 800 g de préssecs
- 150 g d'aigua
- 100 g de sucre
- 5 – 10 gotes de suc de llimona
- 1 pessic de sal

PREPARACIÓ:

1. Talla els préssecs (sense pelar) per la meitat i gira cada meitat en un sentit diferent fins a desprendre-les de l'os. Després, pela les meitats de préssec.
2. Col·loca la **papallona** en les ganivetes, posa els préssecs, l'aigua, el sucre, el suc de llimona i la sal. Programa **15 min/Varoma/gir invers/vel.cullera**. Posa els préssecs, encara en calent, en pots hermètics esterilitzats, cobreix amb l'almívar i deixi refredar els pots boca avall i un cop freds, ja els podràs utilitzar.

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 melmelada de albercoc

Per a la decoració

- 2 plàtans
- 2 o 3 kiwis
- 6 maduixots

PREPARACIÓ

1. Pre-escalfem el forn a 200º.
Coloquem la pasta de full a la safata del forn la punxem amb una forquilla perquè no pugi 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 90º 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
-

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.