

Un pastís exquisit per a un bon aniversari



Recepta exclusiva de **Juan Llorca**
per als nostres clients



Semifred de maracujà i coco amb base de pa de pessic



Dificultat: mitjana



Racions: 6 d'individuals

Ingredients

Pa de pessic

2 ous
40 g eritritol
60 g farina de civada o integral

Mousse

400 g de nata
50 g de llet de coco
200 g de suc/polpa de maracujà
40 g d'eritritol
3 fulles de gelatina (6 g)

Cobertura

200 g de xocolata blanca sense sucre
50 g de suc/polpa de maracujà
10 g d'eritritol

Elaboració

Pa de pessic

- Preescalfem el forn a 180 °C.
- Muntem els ous amb un batedor fins a deixar-los a punt de neu.
- Barregem l'eritritol amb la farina.
- Afegim de mica en mica la barreja de farina als ous batuts.
- Ho barregem amb moviments envoltants.
- Ho aboquem sobre una safata amb paper de forn i ho estirem.
- Ho enforenem durant 12 minuts a 170 °C.
- Deixem que es refredi.
- Ho tallem amb ajuda del motlle i ho fem servir de base per al semifred.

Mousse

- Semimuntem la nata juntament amb l'eritritol.
- Hidratem les fulles de gelatina amb aigua freda.
- Escalfem la meitat del suc de maracujà i hi dissolem les fulles de gelatina prèviament hidratades.
- Afegim la resta del suc i la llet de coco a la barreja anterior.
- A poc a poc ho afegim a la nata semimuntada i ho barregem amb moviments envoltants.
- Ho aboquem sobre el motlle amb base de pa de pessic i ho deixem refredar 4 hores abans de banyar-ho amb la cobertura.

Cobertura

- Fonem la xocolata al bany maria.
- Barregem l'eritritol amb la polpa de maracujà.
- De mica en mica afegim la polpa a la xocolata fosa i ho barregem amb moviments envoltants.
- Aboquem la barreja tèbia sobre el semifred.
- Banyem els pastissos sobre una reixeta.

Ara, assaborim-ho!

Ho podem decorar amb coco en làmines, festucs, fulles de menta, etc. Es pot substituir l'eritritol per sucre de canya o coco.