



MONA DE PASQUA DE ROVELL

👤 6

Dificultat mitjana

Per al pa de pessic:

3 ous grossos

90 g de farina de blat

90 g de sucre de canya

Ratlladura de llimona

Per a l'almívar:

100 g de sucre de canya

100 g d'aigua

licor

Per al rovell:

3 ous grossos

180 g de sucre de canya

12 g de midó de blat de moro

75 g d'aigua

1 fulla de gelatina

Per emplenar i decorar:

150 g de mermelada d'albercoc

125 g d'ametlla granet

1. Per preparar el pa de pessic separem els rovells de les clares i batem els rovells amb el sucre fins que doblin el seu volum. En un altre bol muntem les clares amb la resta del sucre i les afegirem al rovell.

2. A poc a poc hi afegim la farina i la ratlladura i barregem. Aboquem la barreja en un motlle rodó i ho enforenem al forn preescalfat durant 25 minuts a 180 °. Un cop enforat desemmotllem i reservem.

3. Mentrestant, prepararem l'almívar. En un cassó al foc bullim laigua amb el sucre fins que es dissolgui completament. Retirem i afegim un rajolí de licor.

4. Per fer el rovell, barrejarem 3 ous grans, el sucre, el midó de blat de moro i l'aigua. Ho posarem en un cassó al foc remenant contínuament fins que s'espesseixi i arrenqui el bull. Quan comenci a bullir incorporarem 1 fulla de gelatina prèviament hidratada i retirem del foc.

5. Per muntar la nostra mona, tallarem el pa de pessic en tres planxes. Mullem la primera planxa amb una part de l'almívar, cobrim amb mermelades i col·loquem a sobre el segon pis del pa de pessic. Repetim el procés amb la segona planxa i cobrim amb la tercera planxa de pa de pessic.

6. Cobrim tota la mona amb el rovell, cobrint també les parets del pa de pessic. Quan ja no degoteu, cobrirem els laterals amb granet d'ametlla i adornem la superfície de la mona al gust.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA