

Rüblitorte

Pastís de pastanaga, recepta suïssa.

Ingredients: 5 ous
200 g de sucre
una llimona
un pessic de sal
150 g d'ametlla ratllada
250 g de pastanaga ratllada
80 g de farina
1/2 paquet de llevat (baking powder)

Recepta:

Barrejar el sucre i els rovells d'ou. Afegim la pell de la llimona (ratllada) i també el suc, l'ametlla, la pastanaga i la farina amb el llevat. La massa ha de quedar ben uniforme. Afegim llavors la clara a punt de neu i remenem molt suaument per no aixafar massa la clara, però que ens quedi uniforme.

Untem el motlle (d'uns 20 cm de diàmetre) amb mantega i farina i hi posem la massa. El posem al forn ja preescalfat a temperatura baixa (180-200°C a dalt i baix) durant una hora. Per veure si està ben cuit, podem clavar un ganivet al pastís i ha de sortir net.

Es pot adornar per sobre amb sucre molt fi i una mica d'aigua (foto).

Nota: És important que la pastanaga no estigui ratllada ni massa fina (llavors queda massa sucosa) ni massa gruixuda. L'ideal és amb un ratllador tipus Bircher (suís).

