

Szarlotka (pastís de poma)

Polònia

Joanna Dziubek

Ingredients

Per a la massa

3 gots de farina
1 got de sucre
4 ous
250 g de margarina
1 culleradeta de sucre de vainilla
1 culleradeta de llevat

Per a les pomes

2 kg de pomes
12 cullerades de sucre
1 culleradeta de sucre de vainilla canyella



Preparació

Peleu les pomes, talleu-les a trossets i fregiu-les una mica amb sucre i canyella fins que quedin toves.

Fiqueu la farina i el llevat en un recipient, aboqueu-hi tres quarts de got de sucre, el sucre de vainilla, la margarina i bateu-ho tot. Després, aboqueu-hi 3 rovells i 1 ou sencer i barregeu-ho tot molt bé. Reserveu les clares per a més endavant.



Dividiu la massa en dues parts, emboliqueu-les amb paper de plàstic i poseu-les a la nevera durant 30 minuts.

Després aboqueu una part de la massa en una safata i poseu-la a la nevera una altra vegada.

Mentrestant, bateu les clares a punt de neu, afegiu-hi un quart de got de sucre i bateu-ho lentament perquè no baixi el volum de les clares.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>

Finalment, aboqueu les pomes a la safata amb la massa freda, afegiu-hi l'escuma i ratlleu la segona part de la massa a sobre de tots els ingredients. Coeu-ho al forn durant una hora més o menys a 175 graus. Quan es refredi el pastís, empolvoreu-lo amb sucre glacé.

Informació cultural

Szarlotka és un pastís típic de Polònia però té origen francès. Es diu així perquè parteix del nom de noia Charlotte.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpl.cat
Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>
Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>