

Metrowiec (pastís d'un metre)

Polònia

Jadwiga Karwowska

Ingredients per al pa de pessic normal

1,5 tasses de farina
3/4 tassa de sucre
4 ous
8 cullerades d'aigua calenta
8 cullerades d'oli de gira-sol
2 culleradetes de llevat en pols
Una mica de sal

Ingredients per al pa de pessic de cacau

1 tassa de farina
3/4 tassa de sucre
4 ous
8 cullerades d'aigua calenta
8 cullerades d'oli de gira-sol
2 culleradetes de llevat en pols
Una mica de sal
3 cullerades de cacau

Ingredients per a la crema de vainilla

3 tasses de llet
3 cullerades de farina de blat
3 cullerades de farina de blat de moro
Suc de mitja llimona
1 cullerada d'extracte de vainilla (o una cullerada de licor)
Mitja tassa de sucre
250 g de mantega tova

Preparació

Separeu les clares dels rovells. Bateu els rovells d'ou amb el sucre fins que quedi una massa esponjosa (preferiblement amb una batedora). Incorporeu-hi lentament l'oli i l'aigua, remenant-ho constantment. Al final afegiu-hi la farina barrejada amb el llevat en pols i torneu-ho a remenar.



Ara, bateu les clares amb la sal a punt de neu i barregeu-les suaument amb la massa preparada. Aboqueu-ho tot en un motlle llarg de 12 x 36 cm i coeu-ho durant uns 45 minuts a 170°C. Deixeu-lo que es refredi.



Per a fer el pa de pessic de cacau, heu de fer exactament els mateixos passos que amb el pa de pessic normal, però heu de substituir 3 cullerades de farina per tres cullerades de cacau en pols (mitja tassa menys de farina, aproximadament).

Per a preparar la crema de vainilla, escalfeu en un cassó 2 tasses de llet amb el sucre. A la llet restant poseu-hi la farina, la cullerada d'extracte de vainilla i el suc de llimona i remeneu-ho fins a obtenir una pasta suau i sense grumolls. Tot seguit, aboqueu-ho al cassó de la llet i el sucre i deixeu-ho bullir. Reserveu-ho i deixeu que es refredi completament. Finalment, mescleu-ho amb la mantega fins que la crema quedi suau i homogènia, remenant tota l'estona.



Ara és el moment de fer el muntatge del pastís. Talleu els dos pans de pessic (de cacau i sense) en llesques d'1 cm de gruix. Poseu-les l'una al costat de l'altra alternant els dos tipus de pa de pessic. Entre llesca i llesca heu de posar crema de vainilla. Aneu-les enganxant tot alternant-les fins que les acabeu.



Perquè les racions siguin més vistoses, heu de tallar el pastís al biaix de manera que agafeu 3 llesques.

Podeu decorar el pastís amb xocolata de cobertura i també amb fruita seca.