

Pastís de formatge de Sant Sebastià

Sant Sebastià, Guipúscoa, el País Basc

María Muñoz

Ingredients (per a un motlle de 26 cm)

750 g de nata per a muntar
750 g de crema de formatge (tipus Philadelphia)
300 g de sucre
5 ous
1 cullerada de farina

Preparació

Tingueu tots els ingredients a temperatura ambient perquè s'integrin millor.

Enceneu el forn a 200 °C.

Folreu el motlle amb un paper d'enfornar (paper vegetal) de tal manera que faci com una bossa. La massa queda líquida i, si no, cauria per les juntes. Perquè s'acobli bé, mulleu el paper una mica i espremeu-lo, veureu que s'estova i s'adhereix al motlle.

Poseu en un bol gros els ous i comenceu a batre'ls. Afegiu-hi el sucre i seguiu batent. A continuació afegiu-hi el formatge i seguiu batent fins que estigui integrat. Ara aboqueu-hi la nata i la farina tamisada, bateu-ho uns segons més i bolqueu-ho al motlle amb cura perquè no surti.



Consorci 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
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>
A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Enforneu primer uns 15 minuts a 200 °C de temperatura, després baixeu-la a 180 °C i mantingueu-lo així 35-40 minuts més. En total, el pastís necessita entre 50 i 60 minuts de forn.

Com ja sabem, les temperatures i el temps de cocció són orientatius; cada forn és un món.

Veureu el pastís daurat i que el centre del pastís encara tremola. No passa res. Quan es refredi, estarà al punt.

Aquests pastissos solen inflar-se molt i, en refredar-se, baixen bastant; no us espanteu, és així.

Deixeu-lo refredar dins el forn deixant una escletxa oberta perquè no tingui un canvi brusca de temperatura. Aquest pas no és imprescindible, però a mi em va bé aquesta manera de refredar els pastissos de formatge perquè no s'esquerdin, ja que, així i tot, alguna vegada s'obren.

Quan estigui completament fred, fiqueu-lo a la nevera.

Com veieu, no pot ser més fàcil, sempre surt bé i el seu aspecte rústic el fa irresistible. És una recepta ideal si voleu iniciar-vos en la rebosteria o si teniu pressa i voleu fer alguna cosa ràpida i sense complicacions, però que agradi a tothom.

Informacions culturals

Hi ha certs establiments de visita obligada a la part vella de Sant Sebastià, com el Bar La Viña del carrer 31 d'Agost, on podeu tastar cuina casolana amb ingredients de primera qualitat. Allà és famós el seu canonet de formatge amb anxova, la truita de patata fregida i, per descomptat, el mític pastís de formatge.

Molta gent, locals i també turistes, de totes les nacionalitats s'apropa a tastar aquest pastís o, fins i tot, n'encarreguen per emportar-se'l a casa. És un pastís daurat per fora i suau i cremós per dins, sembla gairebé un flam.

Aquesta recepta s'assembla molt al pastís que serveixen en aquell bar i també en altres indrets de Sant Sebastià.