

Pastís de fruita

Catalunya

Encarna Pérez

Ingredients

Galetes maria quadrades
Brandi, cointreau o vi dolç
1 sobre de crema catalana
Llet per a la crema
Fruites variades: kiwi, maduixes, mores, gerds, mandarina, plàtan, poma, pinya, etc.
Sucre, aigua i gelatina neutra
Mantega per a greixar el motlle



Preparació

Prepareu la crema com indica el paquet. Aboqueu la crema en una safata i tapeu-la immediatament amb paper film per evitar que es faci una crosta. Un cop s'hagi refredat, guardeu-la a la nevera. Si és possible, feu-la el vespre abans de preparar el pastís.

Greixeu una safata amb mantega.

En un bol poseu una part de brandi o cointreau i dues d'aigua. Fiqueu-hi amb els dits ràpidament les galetes, una a una, vigilant que no s'estovin massa i es puguin trencar i col·loqueu-les a la safata formant una primera base. Per capes, començant per les galetes, combineu galetes i crema. Acabeu amb una capa de crema.

Repartiu la fruita tallada combinant colors com més us agradi.

Prepareu una gelatina neutra i repartiu-la pel damunt del pastís, que cobreixi tota la fruita, així li donareu brillantor i quedarà més compactada.

Guardeu el pastís a la nevera fins al moment de servir. Serviu-lo fred.