Pastís d'almívar de llet i maduixes amb estil argentí

Argentina

Yamina Mompart

Ingredients

300 g de sucre
300 g de farina
3 ous
1 iogurt de llimona
Un pessic de sal
50 cc d'oli
50 cc de licor de taronja
1 iogurt de llimona
1 sobre de llevat
125 g d'almívar de llet
1/4 de kg de maduixes
100 g de crema de cacau
Mantega
Sucre

Preparació

Enceneu el forn i escalfeu-lo entre 170 i 180º. Unteu un motlle amb mantega i poseu-hi paper de forn al fons untat també amb mantega.

Bateu les clares a punt de neu i afegiu-hi tres cullerades de sucre. Poseu en un bol els rovells d'ou, el sucre, el iogurt de llimona i un pessic de sal. Bateu-ho amb la batedora fins que blanquegi. Seguidament, afegiu-hi l'oli, el licor de taronja i acabeu de batre-ho.

Remenant amb suavitat amb una pala de goma, aneu-hi afegint la farina barrejada amb el llevat, tot tamisant-la, juntament amb cullerades de les clares. Quan tingueu la pasta ben barrejada, aboqueu-la al motlle i poseu-la a coure a la part del mig del forn, ben calent, de 20 a 25 minuts.

Un cop fred, traieu el pastís del motlle, poseu-lo en una plata i talleu-lo pel mig. Poseu-hi l'almívar de llet a sobre. Talleu les maduixes pel mig i afegiu-les-hi. Torneu a muntar el pastís i cobriu-lo amb la crema de cacau.