

La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

Cigarret rus farcit de mousse d' avellana

Ingredients: (per a 12 persones)

- 350 g de mantega feta pomada
- 650 g de sucre glacé
- 420 g de clares
- 400 g de farina
- Vainilla en pols
- 1 l de nata sense sucre
- 250 g de praliné d'avellana
- 2 dl de licor Frangelico
- 6 fulles de gelatina

Elaboració:

Barregeu la mantega feta pomada, el sucre glacé, les clares, la farina i la vainilla en pols a la màquina amb la pala. Quan ho tingueu ben barrejat, poseu en una safata de forn amb paper tres cullerades de la massa, feu-la rodona i poseu-la a coure al forn a 200º durant 3 minuts. En treure-la del forn, en calent, enrotlleu-la amb el mànec del batedor.

A part, prepareu la mousse d'avellana. Escalfeu el Frangelico (licor d'avellana) per poder desfer les fulles de gelatina, que prèviament haureu posat en remull amb aigua freda. Després barregeu-ho amb el praliné d'avellana i reserveu-ho.

Per una altra banda, munteu la nata sense sucre. Un cop estigui semimuntada, barregeu-la amb el praliné i guardeu-ho a la nevera perquè agafi cos.

A l'hora de muntar els cigarrets, agafeu el cigarret rus i farciu-lo, amb l'ajuda d'una mànega pastissera, amb la mousse d'avellana, ben freda de la nevera.



Tel. 977 682938
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M^a del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell