

La Ràdio a la cuina

Sant Jordi

3 ous
1/4 de litre de llet
100 grams de sucre usual
1/2 pinya
100 grams de nata
1 copeta de xarop de grosella

Bullir la llet. Fer una crema amb els rovells, el sucre usual i la llet. En treure-la del foc, afegir-hi la cola de peix prèviament remullada. Remenar fins que la cola sigui ben dissolta. Posar-la a refredar sobre gel trinxat.

Tallar els melindros tots de la mida de l'alçària d'un motllo flamera gran, o d'una cassola que sigui poc alta i ben plana, co-locar-los tots al volt, fent venir cap a fora el costat exterior dels melindros. Tallar els bocins a tiretes.

Quan la crema bavaresa sigui quasi freda (procurant de no deixar-la pendre) afegir-hi els retallets de melindros, la grosella, la meitat de la nata, les maduixes triades, rentades i ben escorregudes i la meitat de la mermelada. Barrejar-ho i omplir-ne l'interior del motllo, que primerament s'haurà revestit de mitjos melindros. Voltar-lo de gel fins que quedi ben pres el con-

2 quilos de gel
1/2 llauna de mermelada d'albercoc
100 grams de maduixes
100 grams de melindros
50 grams de sucre llustre
3 fulls de cola de peix

tingut. Arranar els caps dels melindros, deixant-los a l'alçària de la pasta de bavaresa interior.

Amb un ganivet ben esmolat, pe-lar la pinya i reduir-la després a ro-dones del gruix d'un duro. Partir-les pel mitg i amb un tallapastes rodó, tallar la part del cor.

Escórrer la nata, afegir-hi el sucre llustre i ficar-la a la mànega amb el cornet de 9 puntes, deixant-la obre el gel trinxat.

PRESENTACIO— Quan el pastís sigui completament pres, posar una plata rodona a sobre i capgirar-ne el contingut. Fer amb la nata un mon-ticle punxegut al centre. (En fer-ho, embolicar la mànega amb un drap plegat.) Tot al vol, posar-hi una capa de mermelada d'albercoc. So-bre la mermelada col-locar-hi les mitges llunes de pinya. Deixar la plata sobre gel, fins al moment de servir-ho.

PASTISSERIA - BOMBONERIA

La Vienesa

A. Viñas