

MONA DE MANTEGA I MELMELADA.



INGREDIENTS.

TORTADA

6 ous
180g de sucre
180g de farina
1 pell de llimona
1 sobre de llevat Royal®
Ametlla laminada

ALMÍVAR

100g de sucre
100g d'aigua
1 cullerada de suc de llimona
1 cullerada de conyac (opcional)

CREMA DE MANTEGA

350g de mantega tova
90g de llet
100g de sucre
1 cullerada sopera de suc de llimona

MELMELADA D'ALBERCOC.

1 pot de melmelada
2 fulls de gelatina remullada
40g d'aigua
20g de conyac

PREPARACIÓ.

Escalfar el forn a 180°

Posar el sucre dins el vas i programar 30 segons, velocitat progressiva 5-10.
Afegir la pell de llimona i tornar a programar 30 segons a velocitat progressiva 5-10.

Posar la papallona, afegir els ous i programar 7 minuts, temperatura 37°, velocitat 3 ½. Tornar a programar 7 minuts més a velocitat 3 ½, sense temperatura.

Afegir la farina tamisada junt amb el llevat Royal® i programar 10 segons, velocitat 2 ½.

Posar dins del motlle untat amb mantega i coure uns 30-35 minuts.

Deixar refredar.

ALMÍVAR.

Posar tots els ingredients dins el vas i programar 10 minuts, varoma, velocitat 2. Deixar refredar.

MELMELADA.

Posar tots els ingredients dins el vas i programar 5 minuts, varoma, velocitat 1. Triturar 10 segons a velocitat 10.

CREMA DE MANTEGA.

Posar el sucre al vas i triturar 30 segons a velocitat 5-10

Posar la papallona i afegir la mantega a temperatura ambient i la llet. Programar 2 minuts, velocitat 3 ½. Afegir el suc de llimona i barrejar uns segons més a velocitat 3 ½ .

Tallar la tortada en tres capes: pinzellar cada capa amb l'almívar, untar una capa amb la crema de mantega, l'altra amb la melmelada i la última meitat i meitat.

Decorar al nostre gust!! Posar al voltant l'ametlla laminada torrada.