

# **PASTÍS DE MOUSSE DE MELICOTÓ EN ALMÍVAR**

## **Ingredients per la base (motllo de 22cm)**

200 g de galetes Maria  
90 g de mantega  
20 g de cacau en pols



## **Preparació**

Tritura les galetes, afegeix-hi la mantega fosa i el cacau. Mescla-ho fins que quedi tot ben integrat. Estén-ho en el motllo folrat amb paper vegetal i guarda-ho dins la gelera.

## **Preparació pel farcit**

450 g de melicotó en almívar  
100 g de formatge crema  
2 blancs d'ou  
4 fulls de gelatina  
5 cullerades de sucre  
½ llimona (el seu suc)  
Xocolata negra per decorar (opcional)

## **Preparació**

Separa de la resta dues mitats de melicotó per decorar al final i tritura la resta amb part de l'almívar fins a obtenir un puré. Encalenteix-ho lleugerament, afegeix-hi la gelatina (prèviament hidratada en aigua freda i escorreguda) i remena fins que s'hagi diluït. Fica-hi el formatge i mescla-ho bé, incorpora el blanc d'ou muntat a punt de neu amb el sucre i el suc de llimona. Aboca la mescla sobre la base de galetes i congela-la 4 hores. Desemmotlla el pastís i deixa que refredi 1 hora. Decora amb les mitats de melicotó i si vols, amb la xocolata negra.

